

平成26年度
事業概要
(平成25年度実績)



兵庫県食肉衛生検査センター

はじめに

近年、消費者が食肉の安全性に対して不安を感じる事案が相次いで発生しており、県民の食肉に対する関心は、非常に高いものがあります。平成8年の腸管出血性大腸菌 O157による集団食中毒の多発、平成13年の国内初の牛海綿状脳症(BSE)感染牛の確認、平成16年の山口県、大分県、京都府における高病原性鳥インフルエンザの発生、平成22年の宮崎県における口蹄疫の大規模発生、平成23年には焼肉のチェーン店での生食用牛肉を原因とする重大な食中毒事件の発生及び福島第一原発事故に伴う食肉の放射能汚染問題等、社会的にも注目を集めた出来事が数多くありました。

これらの事件に対応して食肉による衛生危害の発生を防ぐため、国では、と畜場法施行令や同施行規則を改正してと畜場の構造設備改善や衛生管理強化を図るとともに、食品衛生法による生食用牛肉の規格基準の設定及び牛肝臓の生食用としての提供・販売を禁止するなど、その都度必要な対策を講じてきました。

本県においては、それまで保健所の内部組織であった食肉衛生検査所を、昭和63年に食肉衛生検査センターとして条例設置し、と畜場、食鳥処理場における食肉衛生検査や衛生指導の充実に努めるとともに、食肉、食鳥肉関係事業者のご協力をいただき、また、家畜防疫を担当する家畜保健衛生所等とも連携を図りながら、食肉の安全確保を図ってきたところです。

また、食肉は、ほかの食品と同様、「安全・安心」が求められ、このうち「安全」については関係者が科学的に評価を行い、その確保に努めています。いっぽう、「安心」については、個人それぞれが情報や経験に基づく価値観によって判断するため、消費者と事業者、そして行政によるリスクの認知と情報共有など、相互理解を促進していくリスクコミュニケーションが重要となっており、このことから、本県では、食肉検査業務にかかる見学等の受け入れや出前講習会を実施し、安心と信頼の確保にも取り組んでいます、

今後は、関係機関と連携のもと、消費者の皆様が安心して食肉を食べていただけるよう、さらに適切な情報発信と注意喚起を行い、食肉衛生検査の充実強化に努める所存です。

このたび、平成26年度事業概要(平成25年度実績)をとりまとめましたので、ご高覧いただき、ご助言を賜れば幸いです。

平成26年12月

兵庫県食肉衛生検査センター

所長 友久 健二

目次

第1章 施設等の総説

1	沿革	1
2	組織	3
3	職員数	3
4	分掌事務	4
5	食肉衛生検査機関、食肉センター及び 大規模食鳥処理場(年間処理羽数が30万羽を超えるもの)の位置図	5
6	検査機関別所管食肉センター及び食鳥処理場	6
7	所管食肉センター一覧表	7
8	所管大規模食鳥処理場一覧表	8
9	施設の状況及び位置図	
	(1)食肉衛生検査センター	9
	(2)西播磨食肉衛生検査所	9
	(3)但馬食肉衛生検査所	10
	(4)淡路食肉衛生検査所	10
10	と畜検査手数料	11
11	食鳥検査手数料	11
12	と畜場別使用料一覧表	11

第2章 検査事業

【と畜検査】

1	と畜検査概要	12
2	と畜検査頭数年度別推移(過去10年間)	13
3	食肉センター別、畜種別と畜検査頭数(場内、切迫)	14
4	食肉センター別、月別と畜検査頭数	15
5	食肉センター別、勤務時間内外病畜・切迫と畜検査頭数(過去10年間)	17
6	と殺解体禁止又は廃棄したものの原因別頭数	18
7	と殺解体禁止又は廃棄したものの食肉センター別頭数及び延件数	19
8	精密検査実施結果	20
9	食肉センター別病類表	22
10	産地別と畜検査頭数	25

【食鳥検査】

1 食鳥検査概要	27
2 食鳥検査羽数年度別推移(過去10年間)	28
3 大規模食鳥処理場別検査羽数	29
4 大規模食鳥処理場別、月別検査羽数	30
5 と殺、内臓の摘出禁止又は廃棄したものの原因別羽数	32
6 精密検査実施後の合格件数	32
7 産地別検査羽数	33
8 認定小規模食鳥処理場の確認状況	34

【モニタリング検査】

1 残留有害物質モニタリング検査	35
------------------	----

第3章 食肉安全対策事業

1 食肉センター及び食鳥処理場の衛生指導事業	36
2 研修等の受入状況	36
3 食肉検査業務にかかる見学等の受入状況	37
4 食肉検査等にかかる外部講習会	37
5 食肉検査データ還元事業	38
6 食の安全安心と食育に関する条例の制定と兵庫県食品衛生管理プログラム	39

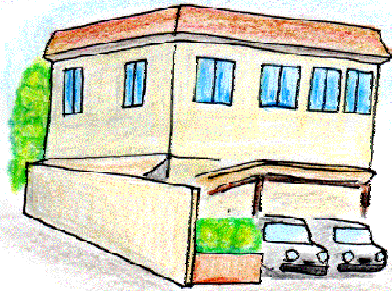
第4章 研修・調査研究

1 食肉衛生検査センター内研修	40
2 調査研究発表・演題一覧(平成20年度～平成25年度)	41
3 平成25年度調査研究発表・抄録	
(1)管内食肉センターで発生した口蹄疫疑い事例の対応	43
(2)消費者への食肉リスクコミュニケーション事業の推進	46
(3)牛の胸腔内腫瘍	49
(4)牛の子宮腫瘍について	50
(5)兵庫県食品衛生管理プログラム認定取得に向けた大規模食鳥処理場の衛生 対策に関する考察	52

第1章 施設等の総説



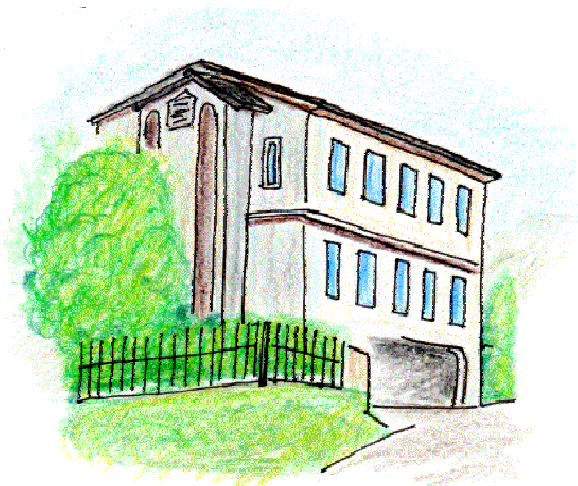
食肉衛生検査センター



西播磨食肉衛生検査所



但馬食肉衛生検査所



淡路食肉衛生検査所

1 沿革

食肉衛生検査行政は、明治4年の大蔵省布達「屠牛取締方ヲ定ム」により始まる。

その後、明治39年に「屠場法」が制定され、昭和28年には同法の全面改正が行われ、新たに「と畜場法」が制定され、現在に至っている。

この間、食肉衛生検査は、警察部から内務部、経済部へと移管され、昭和23年からは衛生部の出先機関である保健所が所管することとなった。

戦後、わが国の経済が復興、高度成長する中、食肉センター(と畜場)では、食肉消費の増大に伴いと畜頭数が増加する一方で、老朽化した食肉センターが廃止され、各地の食肉センターの集約化が進められていった。

このような状況に対応するため、本県では、昭和44年頃から、と畜検査員の集中配置を進め、昭和48年及び昭和49年に、西宮、高砂及び竜野保健所の内部組織として食肉衛生検査室を設置した。

さらに、昭和63年4月1日、食肉検査精度の更なる向上と食肉の衛生確保の強化を図るため、「食肉衛生検査センター設置条例」に基づき、現在の当センターを設置し、その内部組織として、阪神、西播磨に食肉衛生検査所を設けるとともに、総務課、検査第1課、検査第2課のほか、和田山、洲本に分室を設け、従来は各地の保健所に置かれていた検査部門を統合し、県下の食肉衛生検査行政を一元的に実施する体制を整備した。

平成4年4月1日、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」の制定により、食鳥検査業務が新たに加わったことに対応するため、当センターに技術管理課を設置するとともに、和田山、洲本の分室を但馬、淡路食肉衛生検査所に改組した。

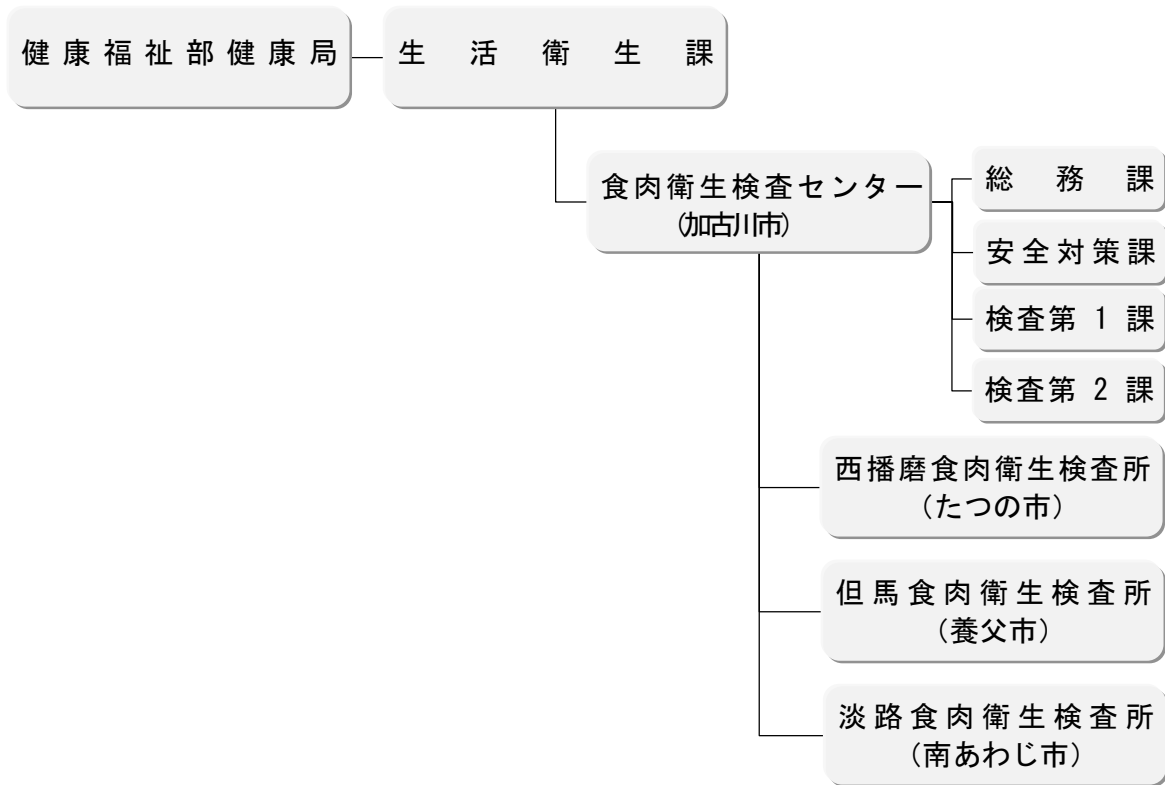
平成13年4月1日、腸管出血性大腸菌O157等の感染症対策をはじめとする危機事案への対応の強化を図るため、当センターに安全対策課を設置した。

平成24年3月31日、組織改変に伴い技術管理課を廃止した。

昭和 48. 4. 1	西宮保健所に食肉衛生検査室を設置
昭和 49. 4. 1	高砂、竜野保健所に食肉衛生検査室を設置
昭和 50. 4. 1	西宮保健所食肉衛生検査室を阪神食肉衛生検査所に改組
昭和 51. 4. 1	高砂保健所食肉衛生検査室を東播食肉衛生検査所に改組
昭和 51. 4. 1	竜野保健所食肉衛生検査室を西播食肉衛生検査所に改組
昭和 54. 3. 31	高砂保健所東播食肉衛生検査所の新築、完成
昭和 54. 4. 1	高砂保健所東播食肉衛生検査所を加古川保健所へ移管
昭和 55. 3. 31	西宮保健所阪神食肉衛生検査所の新築、完成
昭和 56. 2. 24	竜野保健所西播食肉衛生検査所の新築、完成
昭和 56. 10. 21	和田山保健所和田山食肉衛生検査事務室の新築、完成
昭和 57. 4. 1	東播食肉衛生検査所を東播磨食肉衛生検査所に、西播食肉衛生検査所を西播磨食肉衛生検査所に名称変更
昭和 58. 1. 12	洲本保健所洲本食肉衛生検査事務室の新築、完成

昭和 61. 3. 31	竜野保健所西播磨食肉衛生検査所の増築、完成
昭和 62. 3. 12	加古川保健所東播磨食肉衛生検査所の新築、完成
昭和 63. 3. 5	西宮保健所阪神食肉衛生検査所の新築、完成
昭和 63. 4. 1	設置条例に基づいて食肉衛生検査センターを設置 食肉衛生検査センターに総務課、検査第1課、検査第2課、阪神食肉衛生検査所、西播磨食肉衛生検査所、和田山分室、洲本分室を設置
平成 04. 3. 31	食肉衛生検査センターの会議研修室の新築、完成 西播磨食肉衛生検査所の増築、完成
平成 04. 4. 1	食肉衛生検査センターに技術管理課を新設、和田山、洲本両分室を但馬、淡路食肉衛生検査所に改組
平成 05. 5. 31	但馬食肉衛生検査所の新築、完成
平成 07. 5. 10	淡路食肉衛生検査所の新築、完成
平成 12. 3. 31	阪神食肉衛生検査所の廃止(西宮市が保健所設置政令市となったため)
平成 13. 4. 1	食肉衛生検査センターに安全対策課を設置
平成 14. 3. 31	食肉衛生検査センターの事務所増築、完成
平成 24. 3. 31	食肉衛生検査センターの技術管理課を廃止

2 組織



3 職員数

(平成 26 年 4 月 1 日現在)

区 分		事務職	技術職	小 計	非常勤嘱託員 (と畜・食鳥検査事務)	合 計
食 肉 衛 生 検 査 セ ン タ ー	総 務 課	3 (1)	1	4 (1)		4 (1)
	安全対策課		5	5		5
	検査第 1 課		4 (1)	4 (1)	2	6 (1)
	検査第 2 課		5 (2)	5 (2)	5	10 (2)
西播磨食肉衛生検査所			9 (1)	9 (1)	3	12 (1)
但馬食肉衛生検査所			9 (1)	9 (1)	6	15 (1)
淡路食肉衛生検査所			7 (2)	7 (2)	7	14 (2)
合 計		3 (1)	40 (7)	43 (8)	23	66 (8)

(※)検査センター所長は総務課の技術職に含めた。

(※)再任用職員は、()内書きした。

(※)臨時的任用職員は該当者なし。

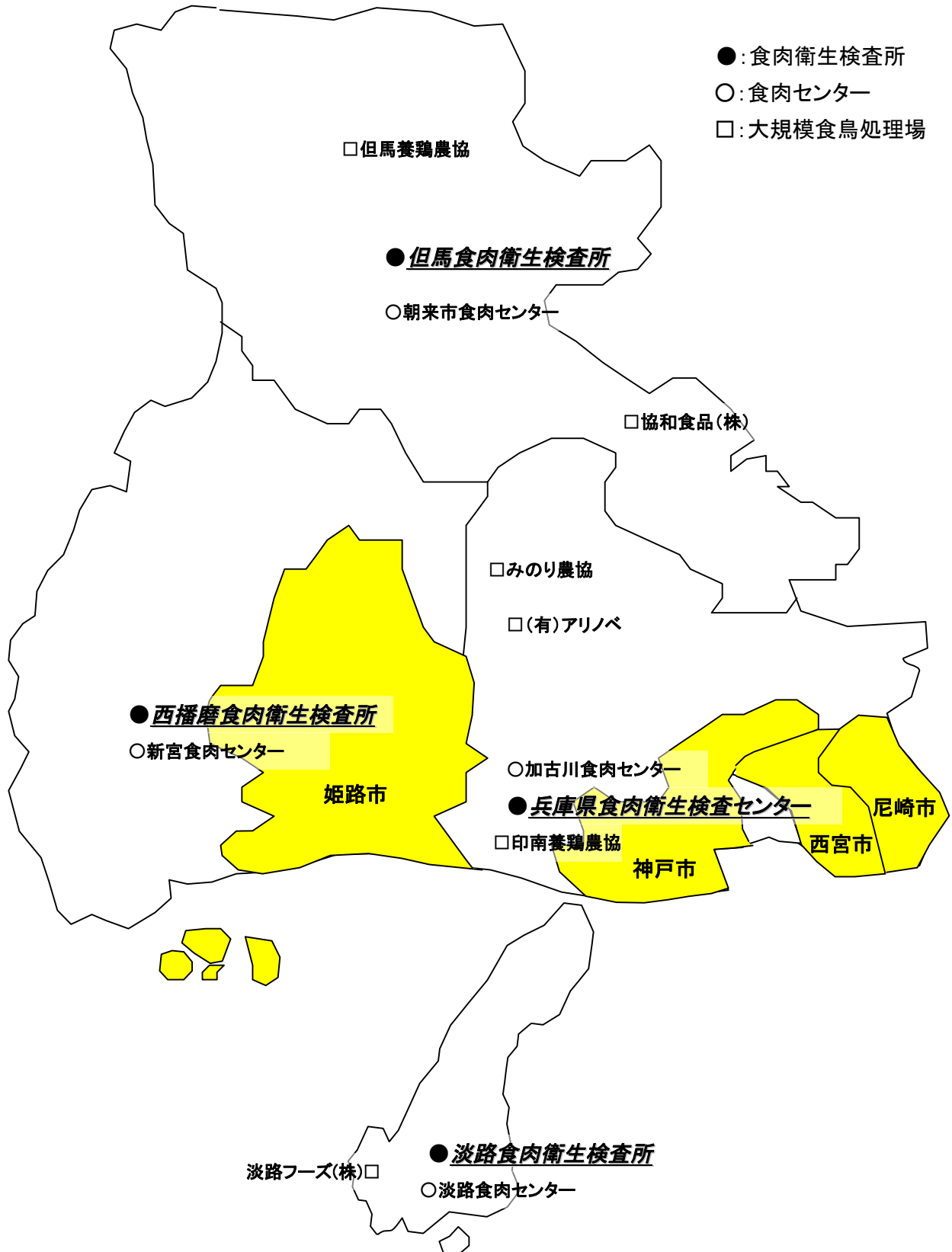
4 分掌事務

課 所 名	分 掌 事 務
総 務 課	1 庶務に関すること。 2 経理に関すること。 3 職員の身分証の発行に関すること。 4 前各号に掲げるもののほか、他課の所掌に属しないこと。
安 全 対 策 課	1 食肉衛生に関する危機管理体制の整備に関すること。 2 と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPの導入促進に関すること。 3 食肉衛生に関する情報資料の収集、提供に関すること。 4 健康福祉事務所等関係機関との連携、調整に関すること。 5 と畜及び食鳥の精密検査に関すること。 6 と畜検査員及び食鳥検査員の実務研修に関すること。 7 と畜場及び食鳥処理場内の食品衛生法に基づく検査及び措置に関すること。 8 と畜検査及び食鳥検査の調査研究に関すること。 9 食肉検査データ還元事業に関すること。
検 査 第 1 課	1 と畜の衛生検査及び措置に関すること。 2 と畜場外におけると畜解体に関すること。 3 と畜場の衛生指導に関すること。 4 と畜業者の衛生教育に関すること。 5 輸出肉に関すること。 6 と畜の統計事務に関すること。
検 査 第 2 課	1 食鳥の衛生検査及び措置に関すること。 2 食鳥処理場の衛生指導に関すること。 3 食鳥処理事業者及び食鳥処理衛生管理者の衛生教育に関すること。 4 食鳥の統計事務に関すること。
食肉衛生検査所	1 と畜及び食鳥の衛生検査及び措置に関すること。 2 と畜場及び食鳥処理場内の食品衛生法に基づく検査及び措置に関すること。 3 と畜場及び食鳥処理場の衛生指導に関すること。 4 と畜業者及び食鳥処理事業者の衛生教育に関すること。 5 と畜及び食鳥の統計事務に関すること。

5 食肉衛生検査機関、食肉センター及び

大規模食鳥処理場(年間処理羽数が 30 万羽を超えるもの)の位置図

(平成 26 年 4 月 1 日現在)



6 検査機関別所管食肉センター及び食鳥処理場

(平成26年4月1日現在)

検査機関	所在地	電話	FAX	所管
食肉衛生検査センター	〒 675-0332 加古川市志方町横大路36-1	079 452-0945	079 452-3485	○加古川食肉センター □みのり農業協同組合 加工センター □印南養鶏農業協同組合 食鳥センター □有限会社アリノベ 八千代工場 認定小規模食鳥処理場 38施設
西播磨食肉衛生検査所	〒 679-4322 たつの市新宮町仙正36-1	0791 75-4060	0791 75-4135	○新宮食肉センター 認定小規模食鳥処理場 9施設
但馬食肉衛生検査所	〒 667-0112 養父市養父市場入谷口1282-8	079 665-0848	079 665-0882	○朝来市食肉センター □但馬養鶏農業協同組合 但馬食鶏流通センター □協和食品株式会社 認定小規模食鳥処理場 15施設
淡路食肉衛生検査所	〒 656-0152 南あわじ市倭文長田49-18	0799 46-0190	0799 46-0186	○淡路食肉センター □淡路フーズ株式会社 認定小規模食鳥処理場 6施設

○:食肉センター □:大規模食鳥処理場

7 所管食肉センター一覧表

(平成26年4月1日現在)

事項 食肉センター	検印 番号	設置者	管理者	許可年月日	所在地	規模		建築様式	1日処理能力	
						敷地面積	建築面積		大動物	小動物
加古川 食肉センター	3	(公財)加古川 食肉公社	加古川食肉産業 協同組合	昭和60. 11. 26	加古川市志方町志方町533	m ² 13,226.00	A m ² 5,964.28	鉄筋コンクリート 一部鉄骨造	頭 125	頭 0
新宮 食肉センター	7	たつの市	越部 と畜場協同組合	平成13. 3. 8	たつの市新宮町仙正34-1	9,944.72	3,354.35	鉄骨造	50	300
朝来市 食肉センター	11	朝来市	(株)和田山 食肉公社	昭和48. 5. 24	朝来市和田山町林垣268-1	6,940.44	1,544.04	鉄筋コンクリート 一部鉄骨造	19	4
淡路 食肉センター	15	淡路広域 行政事務組合	あわじ島 農業協同組合	平成11. 12. 1	南あわじ市市小井441-6	4,723.00	1,510.00	鉄筋コンクリート 鉄骨造	40	4

8 所管大規模食鳥処理場一覧表

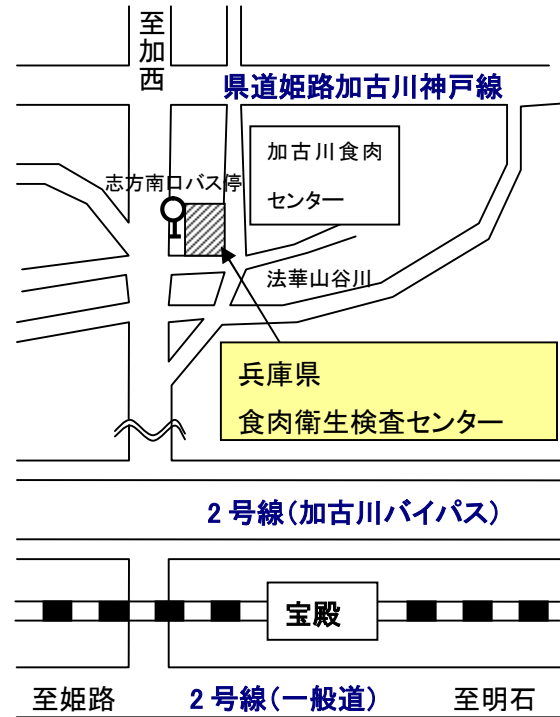
(平成26年4月1日現在)

事項 食鳥処理場	代表者	許可等年月日	所在地	処理方法	主な食鳥の種類
みのり農業協同組合 加工センター	代表理事組合長 上 羅 堯 己	平成4. 3. 25	多可郡多可町加美区山野部161-1	中抜き 外はぎ	ブロイラー
印南養鶏農業協同組合 食鳥センター	代表理事組合長 松 尾 邦 光	平成16. 6. 9	加古川市西神吉町岸802	中抜き 外はぎ	成 鶏
有限会社アリノベ 八千代工場	代表取締役 有 延 秀 棋	平成4. 3. 27	多可郡多可町八千代区中野間458	中抜き 外はぎ	成 鶏
但馬養鶏農業協同組合 但馬食鶏流通センター	代表理事組合長 岸 田 直 正	平成4. 2. 24	豊岡市日高町浅倉45	中抜き	ブロイラー
協和食品株式会社	代表取締役 糟 谷 和 俊	平成4. 3. 25	丹波市春日町七日市75	中抜き	ブロイラー
淡路フーズ株式会社	代表取締役 山 本 巖	平成4. 3. 31	南あわじ市湊129-1	外はぎ	ブロイラー

9 施設の状況及び位置図

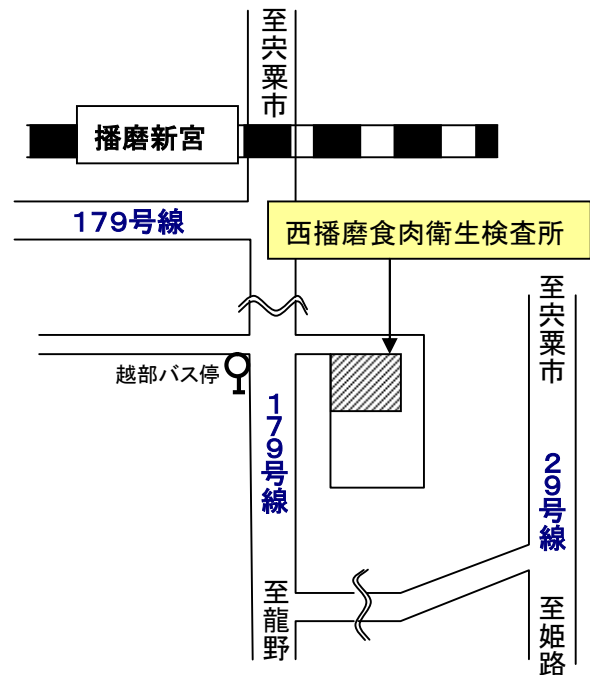
(1) 食肉衛生検査センター

名 称		食肉衛生検査センター
所 在 地		加古川市志方町横大路 36-1
土 地	用 途	食肉衛生検査センター敷地
	敷 地 面 積	912.00 m ²
	所 有 区 分	県有
	取得(借受)年月日	昭和 61. 5. 31
建 物	建 物 の 構 造	鉄筋コンクリート・鉄骨造 平家建
	延 面 積	445.68 m ²
	所 有 区 分	県有
	取得(借受)年月日	昭和 62. 3. 12



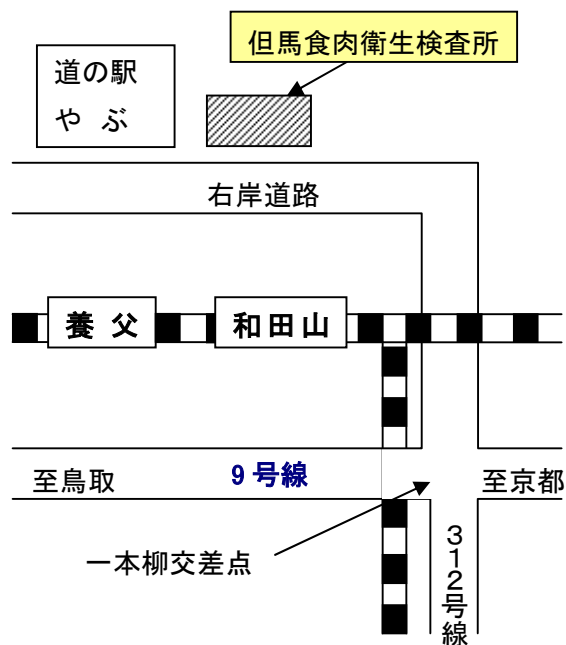
(2) 西播磨食肉衛生検査所

名 称		西播磨食肉衛生検査所
所 在 地		たつの市新宮町仙正 36-1
土 地	用 途	西播磨食肉衛生検査所敷地
	敷 地 面 積	250.00 m ²
	所 有 区 分	借地
	取得(借受)年月日	昭和 55. 7. 1 (借受)
建 物	建 物 の 構 造	鉄骨造 2 階建
	延 面 積	218.00 m ²
	所 有 区 分	県有
	取得(借受)年月日	昭和 56. 2. 24



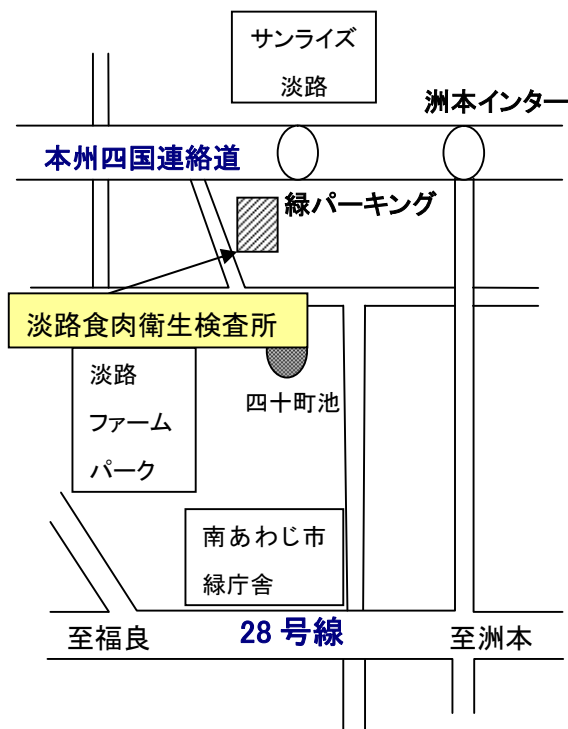
(3) 但馬食肉衛生検査所

名 称		但馬食肉衛生検査所
所 在 地		養父市養父市場入谷口 1282-8
土 地	用 途	但馬食肉衛生検査所敷地
	敷 地 面 積	2315.32 m ²
	所 有 区 分	県有
	取得(借受)年月日	平成 4. 11. 9
建 物	建 物 の 構 造	鉄筋コンクリート造平家建
	延 面 積	356.80 m ²
	所 有 区 分	県有
	取得(借受)年月日	平成 5. 5. 31



(4) 淡路食肉衛生検査所

名 称		淡路食肉衛生検査所
所 在 地		南あわじ市倭文長田 49-18
土 地	用 途	淡路食肉衛生検査所敷地
	敷 地 面 積	498.25 m ²
	所 有 区 分	県有
	取得(借受)年月日	平成 6. 8. 30
建 物	建 物 の 構 造	鉄筋コンクリート造 3 階建
	延 面 積	412.76 m ²
	所 有 区 分	県有
	取得(借受)年月日	平成 7. 5. 10



10 と畜検査手数料

牛	馬	とく・駒	豚	めん羊	山 羊	備 考
490 円	490 円	165 円	165 円	165 円	165 円	昭和 63. 4. 1 改正

11 食鳥検査手数料

時 間 内	時 間 外	備 考
3 円	4 円	平成 4. 4. 1 実施

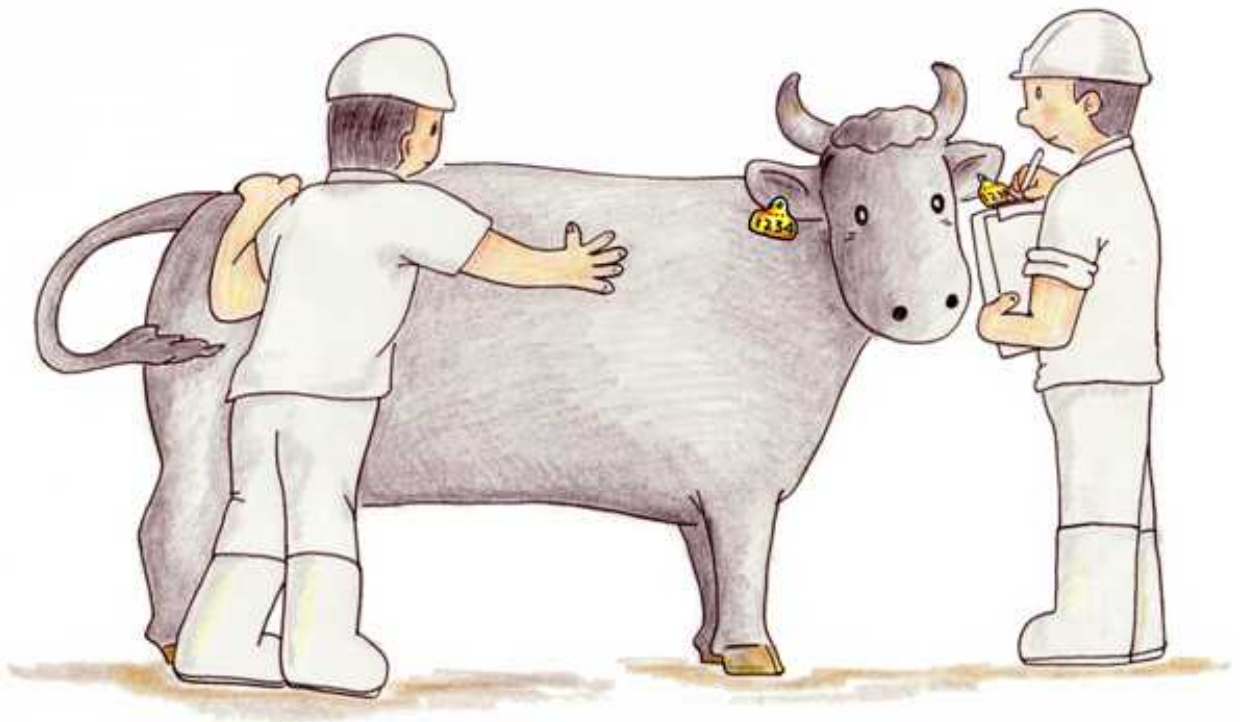
12 と畜場別使用料一覧表

(平成 26 年 4 月 1 日現在)

事項 食肉 センター	と 畜 場 使 用 料							備 考	改正年月日
	牛	馬	と く	豚	めん羊	山 羊			
加古川	円 3,240 6,980	円 3,240 6,980	円 1,080	円	円	円	午前 8 時 30 分 ～午後 1 時 時間外病畜、切迫	平成 14. 3. 31	
新 宮	2,500	2,500	1,000	1,000	1,000	1,000	駒 1,000 円	昭和 61. 4. 1	
朝来市	9,000	9,000	3,100					平成 11. 7. 21	
淡 路	7,020	7,020	4,320				駒 4,320 円	平成 12. 10. 23	

第2章 検査事業

【と畜検査】



1 と畜検査概要

(1) 食肉衛生検査センター

加古川食肉センターを所管し、解体方法はオンレール方式である。検査畜種は牛、馬、とく及び駒のみである。平成 25 年度の実績は 9,735 頭で、内訳は牛(9,734 頭)、とく(1 頭)であった。平成 24 年度と比較すると 237 頭減少している。牛の集荷状況は、県内が 3,314 頭(34.0%)で、県外では北海道 1,504 頭(15.5%)、鹿児島県 2,056 頭(21.1%)、徳島県 532 頭(5.5%)の順であった。全部廃棄頭数は牛で 34 頭であり、原因疾病別の主なものは牛白血病 14 頭(41.2%)、敗血症 8 頭(23.5%)、高度水腫 4 頭(11.8%)、尿毒症 3 頭(8.8%)であった。

(2) 西播磨食肉衛生検査所

新宮食肉センターを所管し、大動物処理棟・小動物処理棟・病畜棟があり解体方法はオンレール方式である。検査畜種は牛、馬、とく及び駒、めん羊、山羊、豚である。平成 25 年度の実績は 40,883 頭で、内訳は牛 5,286 頭、とく 33 頭、豚 35,564 頭であった。牛の集荷状況は、県内が 1,799 頭(34.0%)で、県外の主な集荷先は岡山 1,933 頭(36.6%)、愛知 291 頭(5.5%)、高知 181 頭(3.4%)であった。豚の集荷状況は、県内が 3,088 頭(8.7%)で、県外の主な集荷先は埼玉 9,199 頭(25.9%)、広島 6,506 頭(18.3%)、鳥取 5,625 頭(15.8%)、愛知 3,419 頭(9.6%)であった。全部廃棄頭数は牛で 182 頭、豚で 35 頭であった。牛の主な全部廃棄の原因疾病は、高度の炎性産物汚染 61 頭(33.5%)、牛白血病 46 頭(25.3%)、敗血症 24 頭(13.2%)、高度黄疸 16 頭(8.8%)であった。豚の主な全部廃棄の原因疾病は高度の炎性産物汚染 16 頭(45.7%)、膿毒症 10 頭(28.6%)、敗血症 7 頭(20.0%)であった。

(3) 但馬食肉衛生検査所

朝来市食肉センターを所管し、平成 25 年度の実績は牛 1,240 頭で、前年度とほぼ同数であった。管内は但馬牛の繁殖雌牛が多数飼育されていることもあり、黒毛和種廃用牛が 44.3%、黒毛和種肥育牛が 44.2%、乳廃牛が 11.5%の構成となっている。また、月齢別に見てみると、48 か月齢超の牛が 53.2%、30 か月齢超 48 か月齢以下の牛が 39.4%、30 か月齢以下の牛が 7.4%の構成となっている。集荷先は県内が 94.4%とほとんどを占めており、地域産業に必要な食肉センターとなっている。

全部廃棄は 18 頭(1.5%)で、主な原因疾病の内訳は高度黄疸 4 頭(22.2%)、尿毒症 4 頭(22.2%)、高度水腫 3 頭(16.7%)等であった。

(4) 淡路食肉衛生検査所

淡路食肉センターを所管しており、解体方法はオンレール方式である。検査畜種は、牛、馬、とく及び駒のみである。平成 25 年度の実績は 2,669 頭で、内訳は牛(2,668 頭)、とく(1 頭)であった。

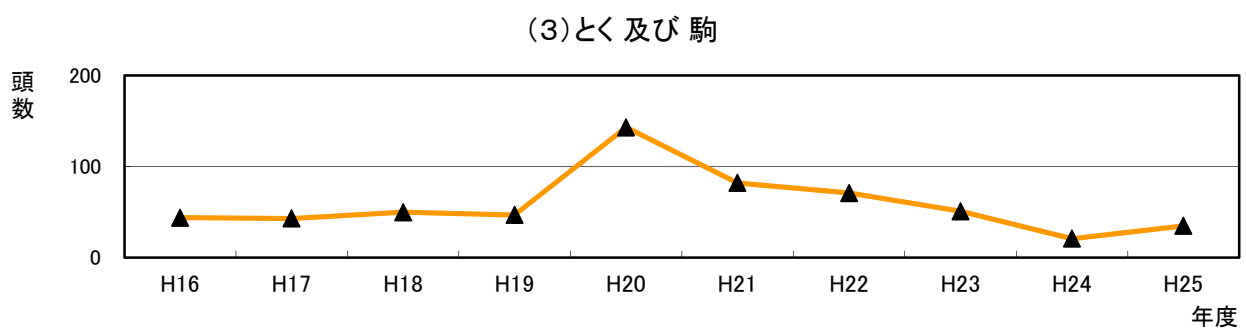
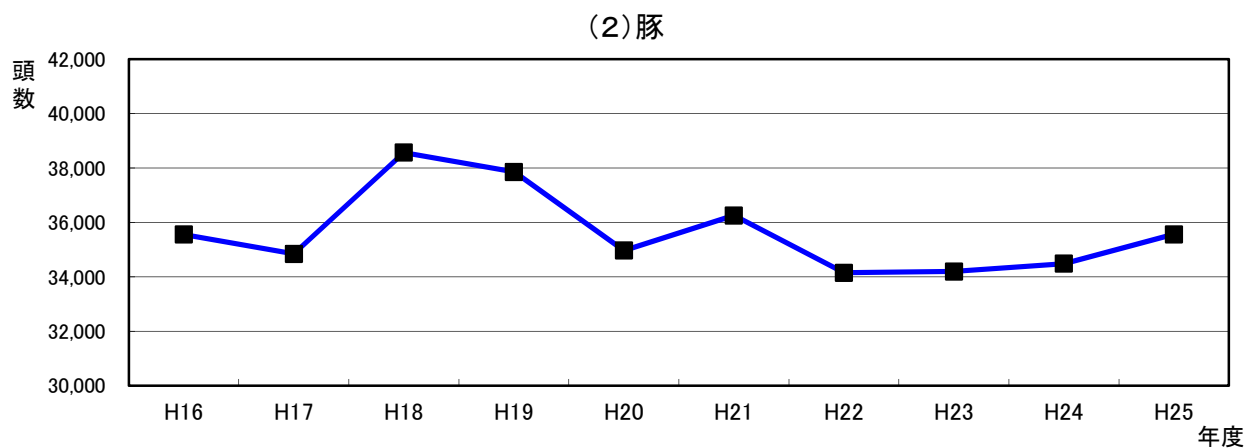
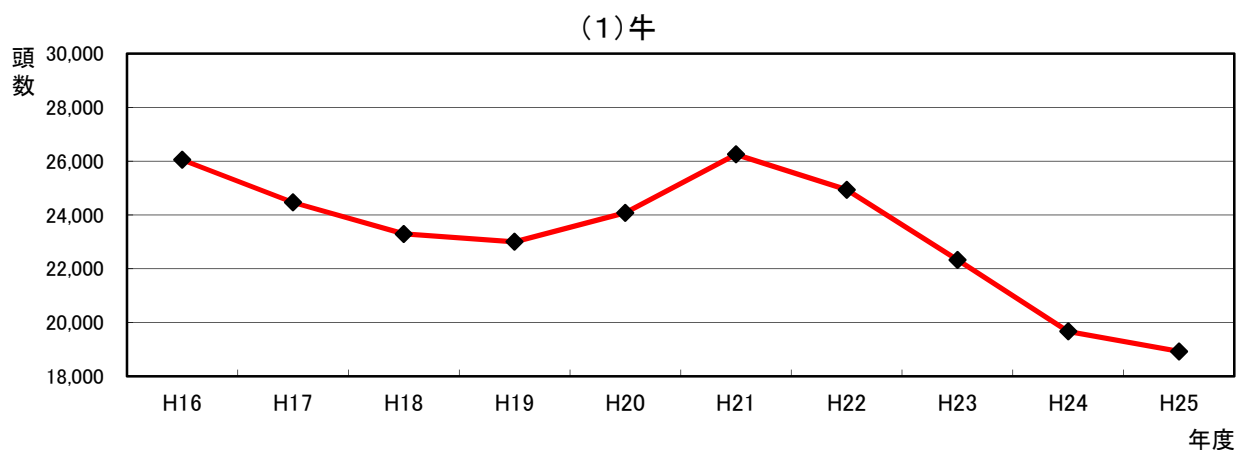
集荷家畜の状況は、県内産が約 88%(2,345 頭)を占めており、淡路島内で発生する病畜の大部分が搬入される地域産業に必要不可欠な食肉センターである。

全部廃棄頭数は牛で 60 頭あり、原因疾病は牛白血病 19 頭、高度の炎性産物汚染 18 頭、膿毒症 6 頭、敗血症 6 頭、高度水腫 5 頭、尿毒症 3 頭、高度黄疸 2 頭、多発性腫瘍 1 頭であった。

淡路島は肉用牛・乳用牛の飼育も多く、近畿圏における有数の畜産・酪農地域であることから、飼育者・診療獣医師からの解体所見等に関する問い合わせも多く、また畜産関係団体や農林行政・研究機関との連携も緊密に行っている。

2 と畜検査頭数年度別推移(過去10年間)

年度	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25
牛	26,051	24,468	23,294	23,006	24,079	26,252	24,935	22,330	19,669	18,928
豚	35,557	34,846	38,567	37,855	34,969	36,253	34,148	34,197	34,483	35,564
とく・駒	44	43	50	47	143	82	71	51	21	35
馬		1	1	9	13	7	6	6		
めん羊										
山羊		2			1	1	1			
合計	61,652	59,360	61,912	60,917	59,205	62,595	59,161	56,584	54,173	54,527



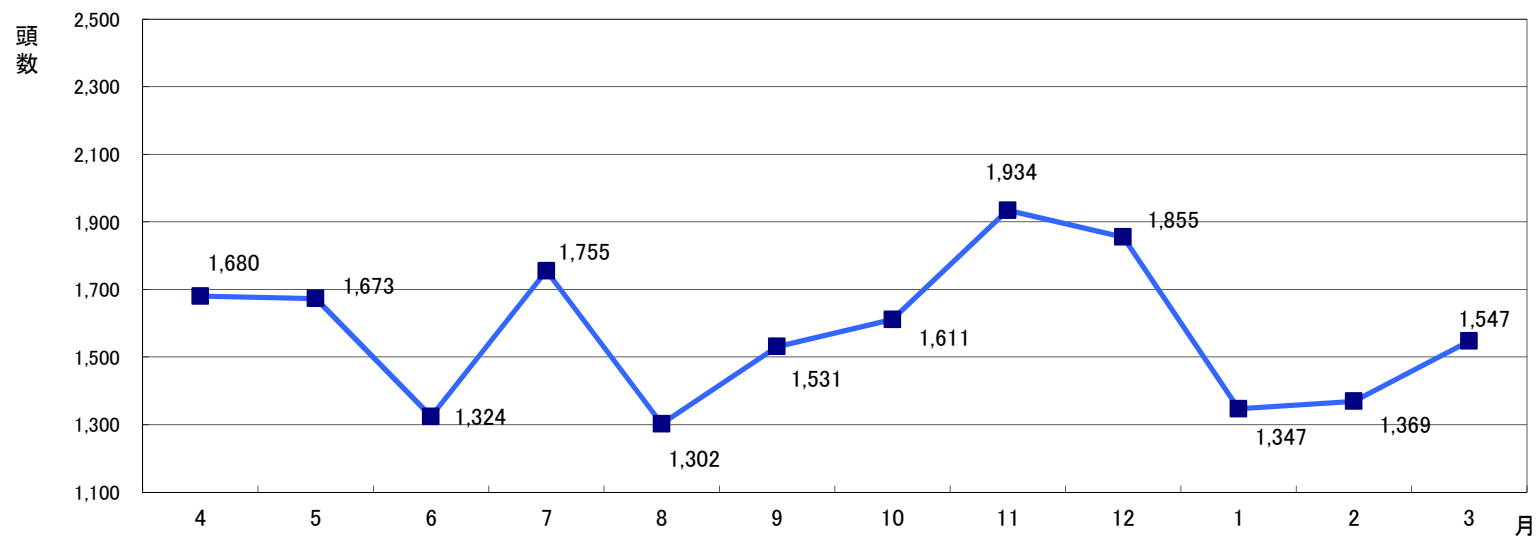
3 食肉センター別、畜種別と畜検査頭数(場内、切迫)

区分 食肉 センター	牛			馬			大動物計			とく及び駒			豚			めん羊			山羊			小動物計			総計		
	場内	切迫	計	場内	切迫	計	場内	切迫	計	場内	切迫	計	場内	切迫	計	場内	切迫	計	場内	切迫	計	場内	切迫	計	場内	切迫	計
加古川	9,734		9,734				9,734		9,734	1		1										1		1	9,735		9,735
新宮	5,286		5,286				5,286		5,286	33		33	35,564		35,564							35,597		35,597	40,883		40,883
朝来市	1,240		1,240				1,240		1,240																1,240		1,240
淡路	2,668		2,668				2,668		2,668	1		1										1		1	2,669		2,669
合計	18,928		18,928				18,928		18,928	35		35	35,564		35,564							35,599		35,599	54,527		54,527

4 食肉センター別、月別と畜検査頭数

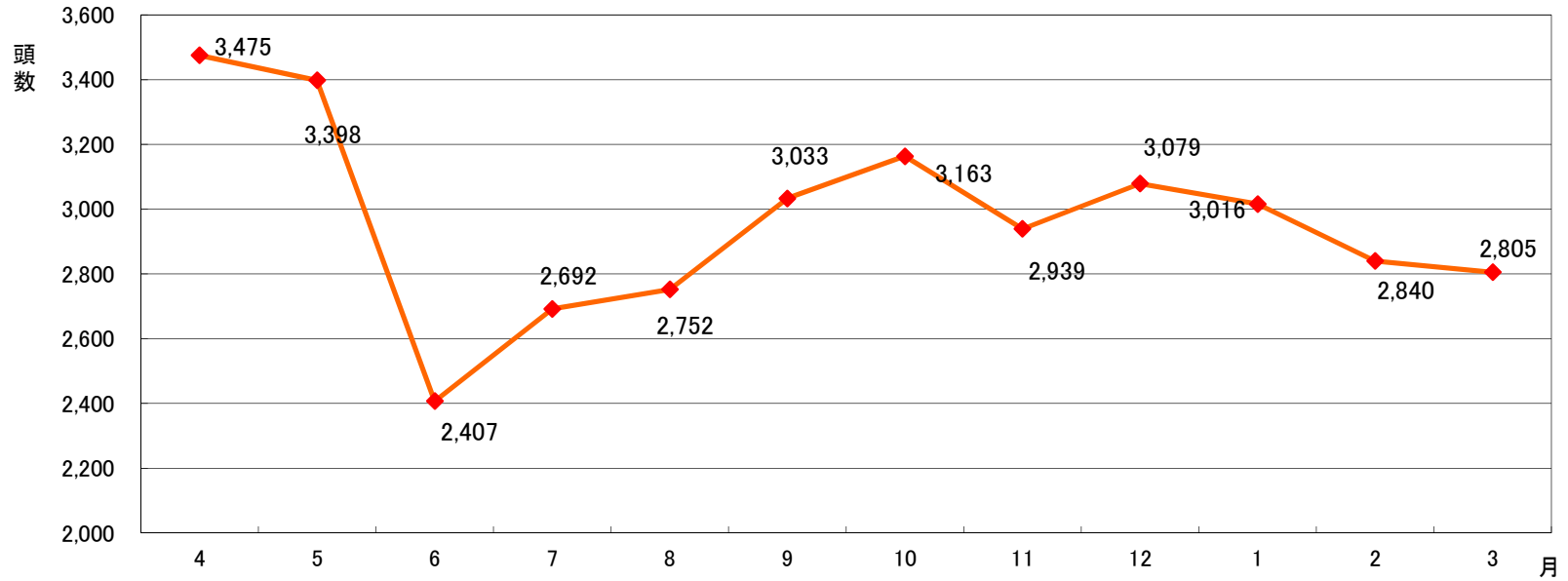
(1)大動物

食肉センター \ 月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
加古川	864	920	683	890	605	774	776	1,096	996	648	680	802	9,734
新宮	457	432	373	470	391	431	484	460	474	432	431	451	5,286
朝来市	112	84	80	120	78	99	119	123	137	93	88	107	1,240
淡路	247	237	188	275	228	227	232	255	248	174	170	187	2,668
合計	1,680	1,673	1,324	1,755	1,302	1,531	1,611	1,934	1,855	1,347	1,369	1,547	18,928



(2)小動物

月 食肉センター	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
加古川												1	1
新宮	3,475	3,398	2,407	2,692	2,752	3,033	3,163	2,938	3,079	3,016	2,840	2,804	35,597
朝来市													0
淡路								1					1
合計	3,475	3,398	2,407	2,692	2,752	3,033	3,163	2,939	3,079	3,016	2,840	2,805	35,599



5 食肉センター別、勤務時間内外病畜・切迫と畜検査頭数(過去10年間)

食肉センター	年 度		H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	
	区 分	勤 務 時 間											
加古川	病畜	内	644	619	626	443	420	309	252	193	190	302	
		外	2	3	7	5	9	3	5	6	4	5	
	切迫	内											
		外											
新宮	病畜	内	1,137	999	841	592	458	542	722	702	646	661	
		外	33	36	30	42	25	28	11	17	17	8	
	切迫	内											
		外											
朝来市	病畜	内	286	267	275	249	275	336	238	118	122	98	
		外											0
	切迫	内											
		外											
淡路	病畜	内	985	1,076	1,036	956	1,031	907	941	758	669	632	
		外	8	5	9	7	9	3	5	3	4	1	
	切迫	内											
		外											
合 計	病畜	内	3,052	2,961	2,778	2,240	2,184	2,094	2,153	1,771	1,627	1,693	
		外	43	44	46	54	43	34	21	26	25	14	
	切迫	内											
		外											

6 と殺解体禁止又は廃棄したものの原因別頭数

種類	処分	処分実頭数	疾病別頭数																				計					
			細菌病							ウイルス・リケッチア病	原虫病	寄生虫病	その他の疾病															
			炭疽	豚丹毒	サルモネラ病	結核病	ブルセラ病	破傷風	放線菌病	その他	豚コレラ	その他	トキソプラズマ病	その他	のう虫	ジストマ	その他	膿毒	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫		腫瘍	中毒諸症	炎症又は炎症産物	変性又は萎縮	その他
牛	禁止																											
	全部廃棄	294														27	38	17	25	16	10				81		80	294
	一部廃棄	12,463						6						141	1				2	185	19				9,213	6,694	1,361	17,622
とく	禁止																											
	全部廃棄	1																										1
	一部廃棄	29																		1					26	6	4	37
馬	禁止																											
	全部廃棄																											
	一部廃棄																											
豚	禁止																											
	全部廃棄	35		1												10	7	1								16		35
	一部廃棄	26,523							666						1,388				90	2					26,702	639	208	29,695
めん羊	禁止																											
	全部廃棄																											
	一部廃棄																											
山羊	禁止																											
	全部廃棄																											
	一部廃棄																											
合計	禁止																											
	全部廃棄	330		1												37	45	18	25	16	10				98		80	330
	一部廃棄	39,015						6	666					141	1,389				2	276	21				35,941	7,339	1,573	47,354

7 と殺解体禁止又は廃棄したものの食肉センター別頭数及び件数

種類	食肉センター 処分	加古川		新宮		朝来市		淡路		合計	
		実頭数	延件数	実頭数	延件数	実頭数	延件数	実頭数	延件数	実頭数	延件数
牛	禁止										
	全部廃棄	34	34	182	182	18	18	60	60	294	294
	一部廃棄	5,702	7,406	4,108	6,190	801	1,102	1,852	2,924	12,463	17,622
とく	禁止										
	全部廃棄			1	1					1	1
	一部廃棄	1	2	28	35					29	37
馬	禁止										
	全部廃棄										
	一部廃棄										
豚	禁止										
	全部廃棄			35	35					35	35
	一部廃棄			26,523	29,695					26,523	29,695
めん羊	禁止										
	全部廃棄										
	一部廃棄										
山羊	禁止										
	全部廃棄										
	一部廃棄										
合計	禁止										
	全部廃棄	34	34	218	218	18	18	60	60	330	330
	一部廃棄	5,703	7,408	30,659	35,920	801	1,102	1,852	2,924	39,015	47,354

8 精密検査実施結果

(1) 精密検査実施頭数及びそれに基づく措置頭数

項目 内訳	精密検査 実施頭数	精密検査に基づく措置実施頭数															
		禁止			全部廃棄			一部廃棄			合格			合計			
		牛	豚	他	牛	豚	他	牛	豚	他	牛	豚	他	禁止	全廃	一廃	合格
一般畜	149				53	18		3			73	2			71	3	75
病畜	169				124			2			43				124	2	43
切迫畜																	
合計	318				177	18		5			116	2			195	5	118

(2) 精密検査項目実施数

検査項目 検査対象 疾病等の内訳	検査延頭数	細菌検査				病理		理化学検査	血液検査	抗菌性物質				その他	検査延件数	措置(延頭数)			
		直接鏡検	好気培養	嫌気培養	同定	直接鏡検	組織検査			簡易	分別推定	高速液加	他			と解体禁止	全部廃棄	一部廃棄	合格
炭疽																			
豚丹毒	1		1	1										1	3		1		
サルモネラ病																			
結核病	1						1	1							2				1
トキソプラズマ病																			
ピロプラズマ病																			
膿毒症	5	9	25	25	3										62		5		
放線菌病																			
敗血症 - 症状心内膜炎	36	35	205	204	9		1		2	4					460		33	1	2
- その他	28	30	152	152	2			2							338		13		15
非定型抗酸菌症																			
気腫疽																			
その他																			
尿毒症	45					1	1	51							53		18		27
黄疸	52							53							53		25		27
腫瘍 - 白血病	92					288	532	154	319					22	1,315		81		11
- その他	14					28	77	8	18					1	132		10	3	1
炎症	10					7	37								44		9	1	
変性、萎縮、水腫	1						1								1			1	
残抗検査 - 一般畜	68									157					157				68
- 病畜	53							2		210					212				53
- 切迫畜																			
その他																			
合計	406	74	383	382	14	325	650	270	339	371				24	2,832		195	6	205

(3)BSEスクリーニング検査頭数

施設 年度	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25年度											合計		
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計											
食肉衛生 検査セン ター	15,259	14,081	12,770	12,518	12,779	13,712	15,714	14,045	12,579	9,972	864	920	683	168	141	147	238	190	144	134	130	190	3,949	137,378
西播磨食 肉衛生検 査所	6,158	6,313	5,991	5,619	5,469	5,513	5,557	5,942	5,529	5,639	458	434	374	222	171	202	258	253	251	226	234	235	3,318	61,048
但馬食肉 衛生検査 所	1,021	1,015	1,156	1,148	1,168	1,192	1,300	1,331	1,142	1,194	112	84	80	67	42	57	68	58	65	57	47	61	798	12,465
淡路食肉 衛生検査 所	5,369	4,685	4,594	4,059	3,637	3,805	3,763	3,688	3,131	2,885	247	237	188	179	158	151	146	153	138	116	103	126	1,942	41,558
合計	27,807	26,094	24,511	23,344	23,053	24,222	26,334	25,006	22,381	19,690	1,681	1,675	1,325	636	512	557	710	654	598	533	514	612	10,007	252,449

※BSE検査対象牛

・H15.10.18～H25.6.30:全頭

・H25.7.1～:検査対象を月齢48ヶ月超に改正

9 食肉センター別病類表

(1) 牛

病名	食肉センター	加古川	新宮	朝来市	淡路	計
呼吸器系	肺炎	258	352	45	91	746
	胸膜炎	197	170	37	19	423
	横隔膜炎	293	75	4	14	386
	その他呼吸器(炎症)	48	8		115	171
	その他呼吸器(変性)	9		3		12
循環器系	心外膜炎	54	406	13	137	610
	心内膜炎	7	2	1	10	20
	その他循環器(炎症)	10	3	3	26	42
	その他循環器(変性)	8	114	5	15	142
消化器系	胆管炎	484	154	118	202	958
	胆石	152	14	21	34	221
	肝蛭	87	11	25	18	141
	肝炎	177	376	46	169	768
	肝膿瘍	590	206	30	51	877
	退色肝	229	860	40	253	1382
	肝静脈炎	391	15	4	2	412
	鋸屑肝	1530	27	39	80	1676
	肝出血斑	505	769	41	285	1600
	肝硬変	130	25	55	10	220
	胃炎	64	343	27	139	573
	大腸炎	258	461	49	62	830
	小腸炎	311	672	148	136	1267
	腹膜炎	33	60	30	35	158
	その他消化器(炎症)	427	524	19	329	1299
	その他消化器(変性)	165	672	51	230	1118
泌尿生殖器	膀胱炎	1091	92	38	94	1315
	腎炎	39	237	12	394	682
	子宮蓄膿症					
	乳房炎	27	132	18	240	417
	その他泌尿生殖器(炎症)	48	65	19	97	229
	その他泌尿生殖器(変性)	36	14	40	262	352
運動器	関節炎	71	266	38	247	622
	脱臼	33	68	2	64	167
	筋肉膿瘍					
	筋炎	49	149	7	203	408
	挫傷	587	567	34	189	1377
	骨折	14	11	3	7	35
	その他運動器(炎症)	45	14	8	224	291
	その他運動器(変性)	29		1		30

病名	食肉センター	加古川	新宮	朝来市	淡路	計
その他	脂肪壊死症	1439	277	442	348	2506
	放線菌病		2	3	1	6
	その他の寄生虫病			1		1
	黄疸	1		1		2
	水腫	72	47	2	72	193
	腫瘍	5	12	3	3	23
	奇形	1	117		5	123
	萎縮					
	臓器の異常	8	887	12	223	1130
計	10012	9276	1538	5135	25961	
と畜検査頭数	9734	5286	1240	2668	18928	
一部廃棄実頭数	5702	4108	801	1852	12463	
全部廃棄	膿毒症	2	18	1	6	27
	敗血症	8	24		6	38
	尿毒症	3	7	4	3	17
	黄疸	3	16	4	2	25
	水腫	4	4	3	5	11
	腫瘍		6	3	1	9
	牛白血病	14	46		19	79
	白血病			1		1
	炎症汚染		61	2	18	81
	臓器の異常					
	計	34	182	18	60	294

(2) 豚

病名	食肉センター	新宮	
呼吸器系	肺炎	21,615	
	胸膜炎	5,501	
	横隔膜炎		
	その他呼吸器(炎症)	8	
	その他呼吸器(変性)	1	
循環器系	心外膜炎	1,792	
	心内膜炎	4	
消化器系	その他循環器(変性)	3	
	胆管炎		
	肝炎	7,028	
	肝膿瘍	6	
	退色肝	618	
	肝静脈炎	1	
	胃炎	38	
	大腸炎	268	
	小腸炎	746	
	腹膜炎	63	
	その他消化器(炎症)		
	その他消化器(変性)	1	
	泌尿生殖器	腎炎	17
		乳房炎	
		その他泌尿生殖器(変性)	3
運動器	筋炎	63	
	挫傷	45	
	骨折	1	
	その他運動器(炎症)		
	その他運動器(変性)	1	
	その他	脂肪壊死症	
		その他の細菌病	666
その他の寄生虫病		1,388	
水腫		90	
奇形		167	
臓器の異常		39	
計	40,173		
と畜検査頭数	35,564		
一部廃棄実頭数	26,523		
全部廃棄	豚丹毒	1	
	膿毒症	10	
	敗血症	7	
	尿毒症	1	
	変性又は萎縮		
	炎症産物等による汚染	16	
	臓器の異常		
	計	35	

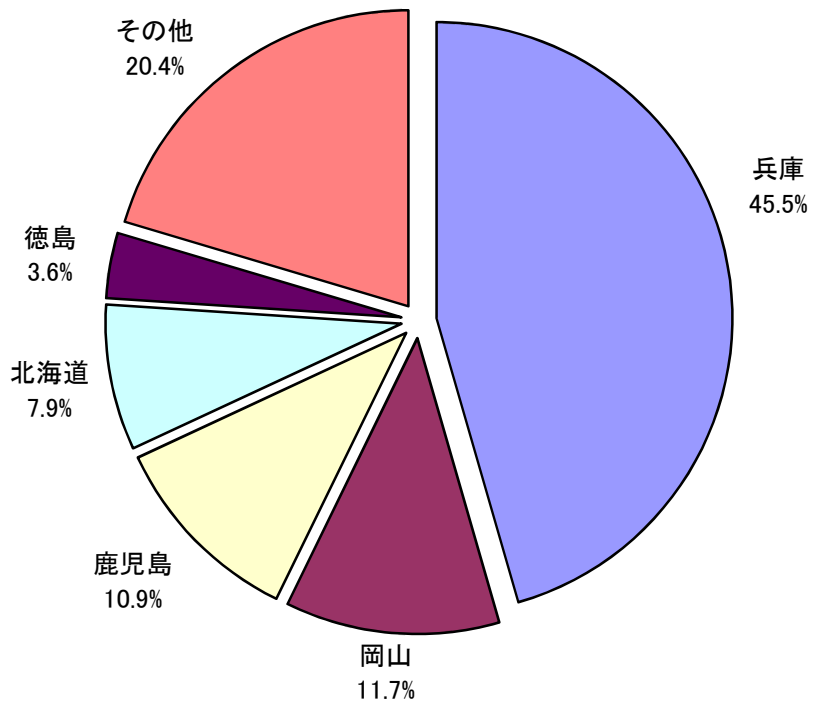
(3) とく

病名	食肉センター	加古川	新宮	朝来市	淡路	計
呼吸器系	肺炎		10			10
循環器系	心外膜炎		2			2
消化器系	肝炎		10			10
	肝膿瘍					0
	退色肝			5		5
	胃炎	1		2		3
	大腸炎	1		4		5
	小腸炎	1		9		10
	その他			2		2
泌尿生殖器	膀胱炎・膀胱結石		1			1
	腎炎		5			5
運動器	関節炎		3			3
	脱臼		1			1
	筋炎		1			1
	挫傷		1			1
	骨折		1			1
その他	水腫		1			1
	奇形	1		1		2
計		4	59	0	0	63
と畜検査頭数		1	33	0	1	35
一部廃棄実頭数		1	28	0	0	29
全部廃棄	炎症汚染		1			1
	計		0	1	0	0

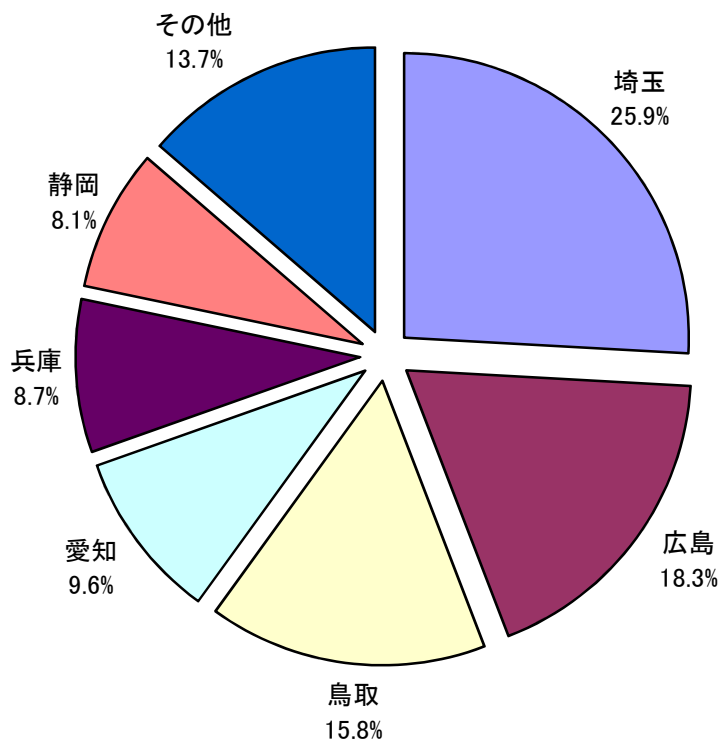
10 産地別と畜検査頭数

種類 産地	牛						馬	とく	豚	合計
	和牛	乳交雑牛	乳肥育牛	乳廃牛	肉専用種	小計				
兵庫	4,738	637	744	2,482	27	8,628		7	3,088	11723
北海道	83	849	567	4	4	1,507				1507
青森	3					3				3
岩手										0
宮城	35	3				38				38
秋田										0
山形	2	1				3				3
福島										0
茨城	1	1				2				2
栃木	1	1	133			135				135
群馬	14	4				18				18
埼玉									9,199	9199
千葉										0
東京										0
神奈川										0
新潟										0
富山				3		3				3
石川										0
福井	27	2		1		30				30
山梨	15					15				15
長野				18		18				18
岐阜	18	10		59		87				87
静岡				37		37			2,869	2906
愛知	62	23	4	289		378			3,419	3797
三重	3	1	1	67		72		2	1,882	1956
滋賀	2	1	1	19		23				23
京都	43	14	4	194		255		4		259
大阪		8		61		69			1,944	2013
奈良		1		44		45				45
和歌山	1			8		9				9
鳥取	23	2		135		160		1	5,625	5786
島根	126		3	74		203			986	1189
岡山	175	861	503	658		2,197		20	12	2229
広島	8		2	55		65			6,506	6571
山口	173	36		8		217				217
徳島	206	343	17	112		678				678
香川	222	140	7	212		581		1		582
愛媛	7	184	5	118	11	325			34	359
高知	1		3	253	30	287				287
福岡	24	2				26				26
佐賀	2					2				2
長崎	447	34				481				481
熊本	16	24				40				40
大分	20				38	58				58
宮崎	173					173				173
鹿児島	1,997	59		2		2,058				2058
沖縄	2					2				2
合計	8,670	3,241	1,994	4,913	110	18,928	0	35	35,564	54527

(1)産地別牛と畜検査頭数



(2)産地別豚と畜検査頭数



第2章 検査事業

【食鳥検査】



1 食鳥検査概要

(1) 食肉衛生検査センター

大規模食鳥処理場を3カ所(1カ所はブロイラー、2カ所は成鶏を処理)、認定小規模食鳥処理場を38カ所所管している。

平成25年度の大規模食鳥処理場での検査羽数は4,132,388羽(ブロイラー379,318羽(9.2%)、成鶏3,753,070羽(90.8%))で、県管轄大規模食鳥処理場全体の28.1%であった。

成鶏において脱羽後検査での解体禁止は腹水症23,597羽(37.6%)、内臓摘出後検査での全部廃棄は腫瘍23,030羽(92.8%)、一部廃棄では主に筋肉の出血56,587羽(75.0%)が上位を占めた。

ブロイラーにおいて脱羽後検査での解体禁止は削瘦6,639羽(88.8%)、内臓摘出後検査での全部廃棄はマレック病1,250羽(65.9%)、一部廃棄では炎症14,095羽(79.4%)が上位を占めた。

認定小規模食鳥処理場における処理羽数は、ブロイラー165,285羽(94.8%)、成鶏8,993羽(5.2%)であった。

(2) 西播磨食肉衛生検査所

認定小規模食鳥処理場を9カ所所管している。いずれの処理場も外はぎ方式による解体を行っている。処理した食鳥の内訳はブロイラー5,306羽(7.2%)、成鶏68,061羽(92.8%)とほとんどが成鶏であった。

(3) 但馬食肉衛生検査所

大規模食鳥処理場を2施設所管している。平成25年度の検査羽数はブロイラー8,849,318羽で、ほぼ前年度並みであった。但馬地域はブロイラー生産が盛んな地域であり、当所の検査羽数はブロイラーにおいて兵庫県全体の80.9%を占めている。なお、産地別検査羽数は、兵庫県85.1%、京都府6.5%、岡山県2.7%、鳥取県2.6%、香川県2.4%、その他0.7%となっている。

脱羽後検査での解体禁止は76,550羽で、主な原因は削瘦47,669羽(62.3%)、皮膚炎19,507羽(25.5%)であった。内臓摘出後検査での全部廃棄は28,170羽で、主な原因は腹水症13,018羽(46.2%)、大腸菌症9,293羽(33.0%)、全身性の炎症3,535羽(12.5%)であった。解体禁止と全部廃棄の合計は104,720羽で検査羽数の1.2%であった。それぞれ前年から大きな変動はなかった。

認定小規模食鳥処理場(15施設)ではブロイラー、成鶏、あひる(合鴨)あわせて193,546羽が処理され、そのうち基準に適合しなかったものが2,786羽であった。

(4) 淡路食肉衛生検査所

大規模食鳥処理場を1カ所(ブロイラー処理)、認定小規模食鳥処理場を6カ所所管している。

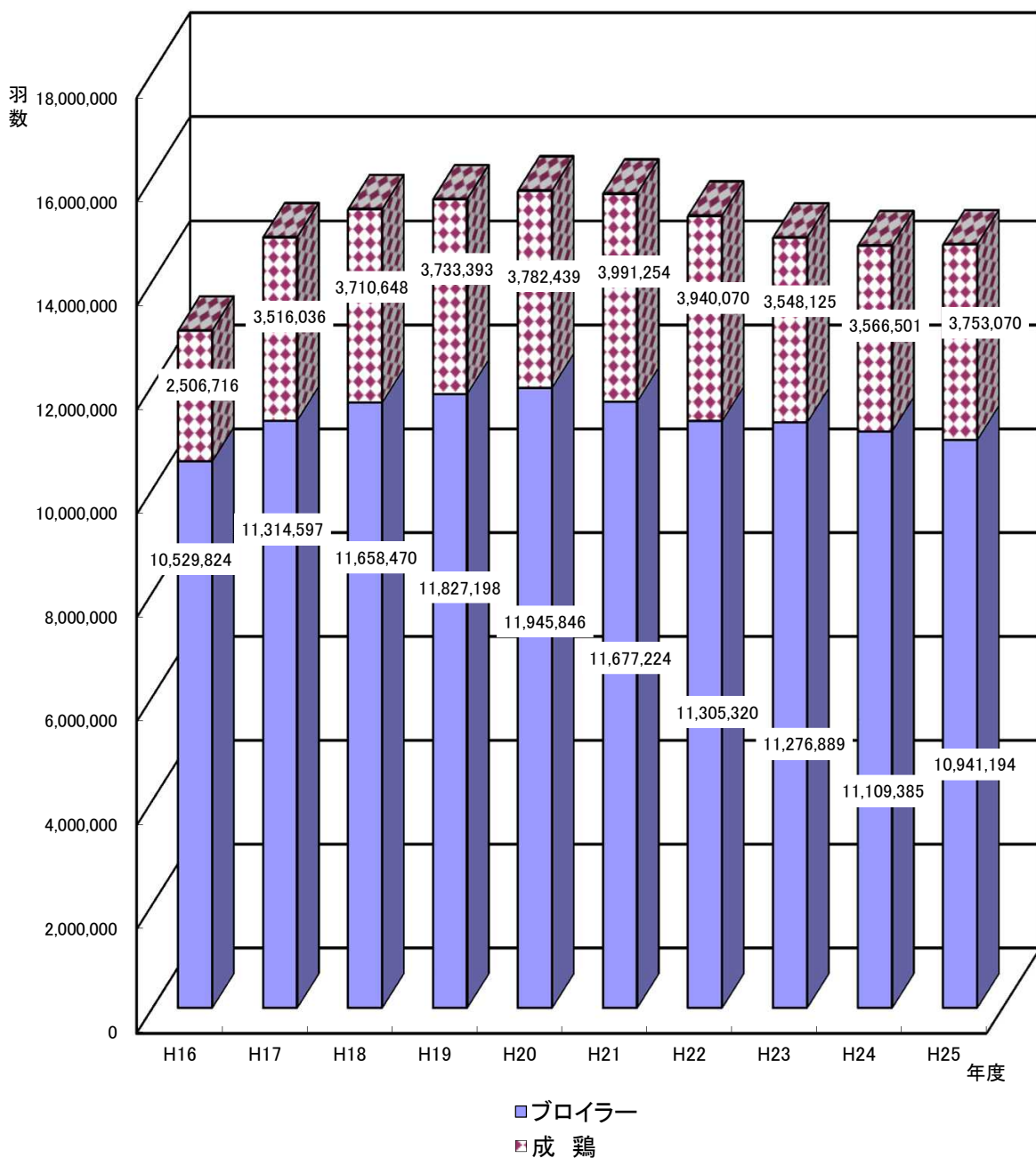
平成25年度の大規模食鳥処理場での検査羽数は、1,712,558羽で、ほぼ前年度同様の処理羽数であった。

脱羽後検査では、削瘦による解体禁止処分が25,215羽(1.5%)あり、内臓摘出後検査では、大腸菌症、腹水症、放血不良等により19,491羽(1.1%)が全部廃棄処分され、一部廃棄(延190,228羽)には筋肉内出血等が多く認められた。

また、認定小規模食鳥処理場での処理羽数は、6,420羽であり、いずれの処理場も外はぎ方式による解体を行っている。

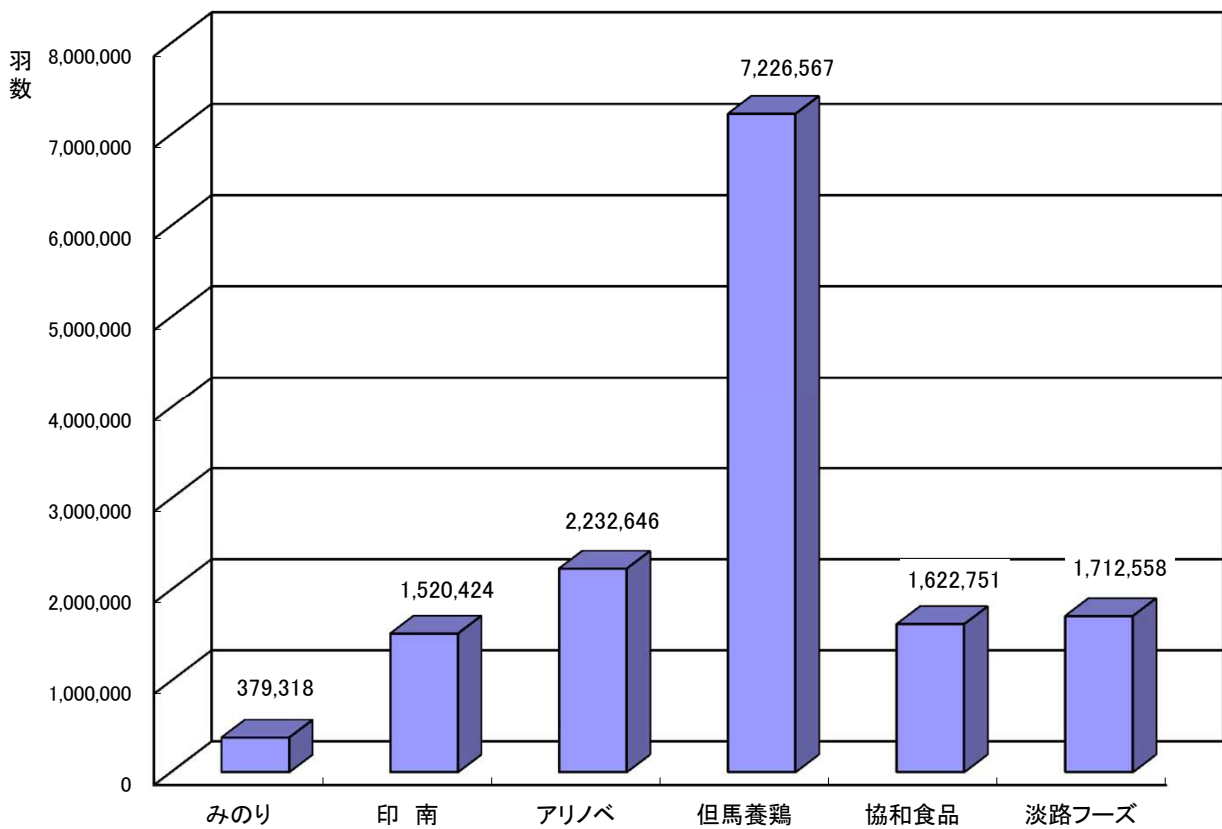
2 食鳥検査羽数年度別推移(過去10年間)

年度	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25
ブロイラー	10,529,824	11,314,597	11,658,470	11,827,198	11,945,846	11,677,224	11,305,320	11,276,889	11,109,385	10,941,194
成 鶏	2,506,716	3,516,036	3,710,648	3,733,393	3,782,439	3,991,254	3,940,070	3,548,125	3,566,501	3,753,070
合 計	13,036,540	14,830,633	15,369,118	15,560,591	15,728,285	15,668,478	15,245,390	14,825,014	14,675,886	14,694,264



3 大規模食鳥処理場別検査羽数

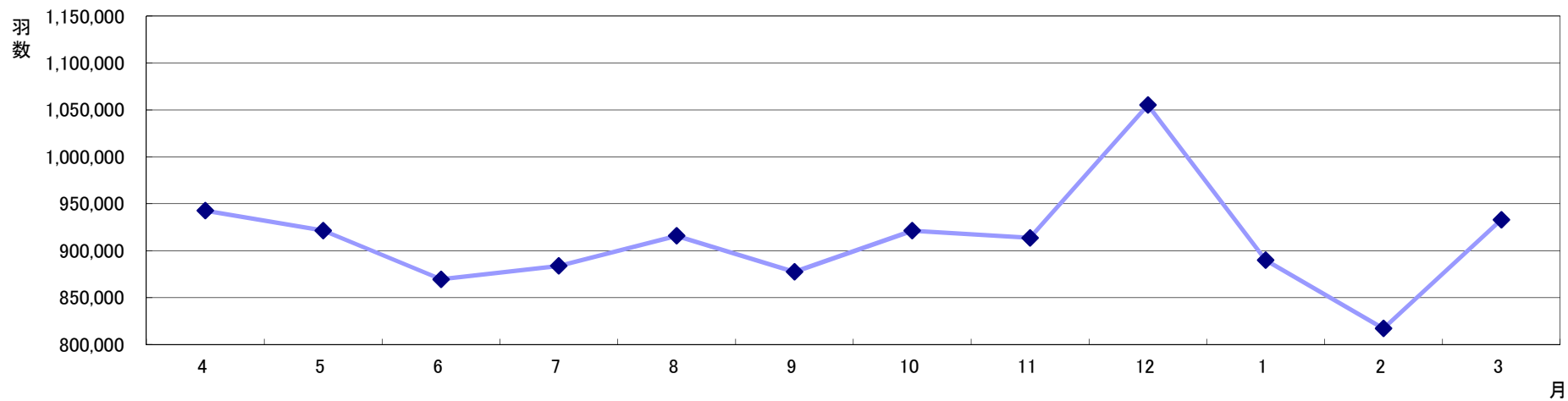
処 理 場 名	時間内	時間外	小 計
みのり農業協同組合加工センター	ブロイラー	0	379,318
	成 鶏		
	計	0	379,318
印南養鶏農業協同組合食鳥センター	ブロイラー		
	成 鶏	1,126,987	393,437
	計	1,126,987	1,520,424
(有)アリノベ八千代工場	ブロイラー		
	成 鶏	1,888,862	343,784
	計	1,888,862	2,232,646
但馬養鶏農業協同組合但馬食鶏流通センター	ブロイラー	3,873,526	3,353,041
	成 鶏		
	計	3,873,526	7,226,567
協和食会品社	ブロイラー	659,028	963,723
	成 鶏		
	計	659,028	1,622,751
淡路フーズ株式会社	ブロイラー	3,464	1,709,094
	成 鶏		
	計	3,464	1,712,558
合 計	ブロイラー	4,536,018	6,405,176
	成 鶏	3,015,849	737,221
	計	7,551,867	7,142,397



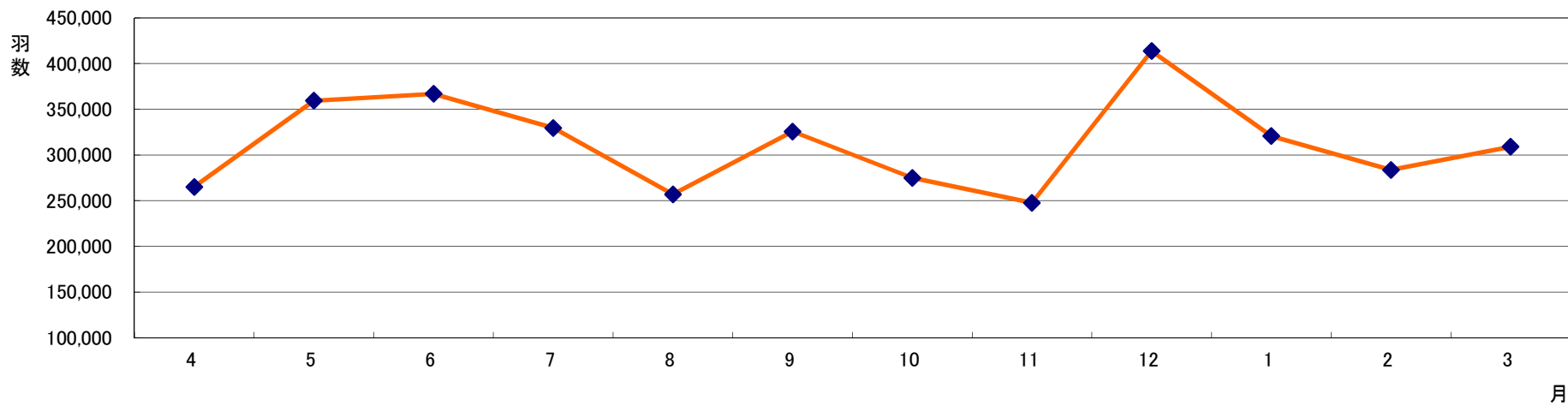
4 大規模食鳥処理場別、月別検査羽数

処 理 場 名	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
みのり 農業協同組合 加工センター	ブロイラー	27,987	30,023	27,607	30,630	28,892	31,027	33,398	33,299	46,319	32,140	29,084	28,912	379,318
	成 鶏													
	計	27,987	30,023	27,607	30,630	28,892	31,027	33,398	33,299	46,319	32,140	29,084	28,912	379,318
印南養鶏 農業協同組合 食鳥センター	ブロイラー													
	成 鶏	107,769	132,682	156,604	153,815	124,098	120,057	92,214	65,474	176,669	156,086	107,837	127,119	1,520,424
	計	107,769	132,682	156,604	153,815	124,098	120,057	92,214	65,474	176,669	156,086	107,837	127,119	1,520,424
(有)アキノ 八千代工場	ブロイラー													
	成 鶏	157,260	226,727	210,198	175,739	132,896	205,622	182,746	182,115	236,948	164,609	175,858	181,928	2,232,646
	計	157,260	226,727	210,198	175,739	132,896	205,622	182,746	182,115	236,948	164,609	175,858	181,928	2,232,646
但馬養鶏 農業協同組合 但馬食鶏流通センター	ブロイラー	630,919	614,535	585,123	589,898	617,857	584,451	607,545	598,021	675,969	572,618	529,599	620,032	7,226,567
	成 鶏													
	計	630,919	614,535	585,123	589,898	617,857	584,451	607,545	598,021	675,969	572,618	529,599	620,032	7,226,567
協和食品 株式会社	ブロイラー	136,418	133,323	125,383	129,789	126,214	121,660	128,487	131,879	163,875	150,341	131,133	144,249	1,622,751
	成 鶏													
	計	136,418	133,323	125,383	129,789	126,214	121,660	128,487	131,879	163,875	150,341	131,133	144,249	1,622,751
淡路フーズ 株式会社	ブロイラー	147,360	143,570	131,398	133,506	142,932	140,387	151,926	150,509	169,028	134,765	127,302	139,875	1,712,558
	成 鶏													
	計	147,360	143,570	131,398	133,506	142,932	140,387	151,926	150,509	169,028	134,765	127,302	139,875	1,712,558
合 計	ブロイラー	942,684	921,451	869,511	883,823	915,895	877,525	921,356	913,708	1,055,191	889,864	817,118	933,068	10,941,194
	成 鶏	265,029	359,409	366,802	329,554	256,994	325,679	274,960	247,589	413,617	320,695	283,695	309,047	3,753,070
	計	1,207,713	1,280,860	1,236,313	1,213,377	1,172,889	1,203,204	1,196,316	1,161,297	1,468,808	1,210,559	1,100,813	1,242,115	14,694,264

(1)ブロイラー



(2)成鶏



5 と殺、内臓の摘出禁止又は廃棄したものの原因別羽数

疾病等	禁 止		全 部 廃 棄		一 部 廃 棄	
	ブロイラー	成鶏	ブロイラー	成鶏	ブロイラー	成鶏
処分実羽数	109,243	62,770	49,558	24,827	443,378	75,405
鶏白血病			2	194		
マレック病	5		1,697			
大腸菌症			22,156	11		
ブドウ球菌症			87			
変 性					4,683	
水 腫			2			
腹 水 症	4,042	23,597	18,278	143		
出 血	2	9,329	4	7	128,331	56,587
炎 症	19,525	1,629	4,530		284,807	315
腫 瘍	2			23,030		132
臓器の異常な形等					3,016	
黄 疸			1	1		
外 傷	60	24	123	1,395	1,627	
削瘦及び発育不良	79,523	14,986	1,420	39		
放血不良	4,739	13,009	1,108	7		
湯漬過度	1,345	196	150			
そ の 他					20,914	18,371
合計(延羽数)	109,243	62,770	49,558	24,827	443,378	75,405

6 精密検査実施後の合格件数

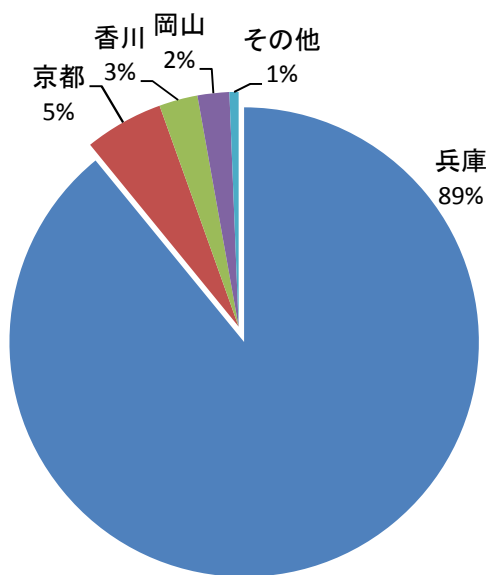
検査対象 疾病等の内訳	検査延羽数	検査延件数	合格
マレック病	33	41	23
大腸菌症	12	22	
炎 症	13	15	
変 性	9	19	
腫 瘍	4	6	
合 計	71	103	23

7 産地別検査羽数

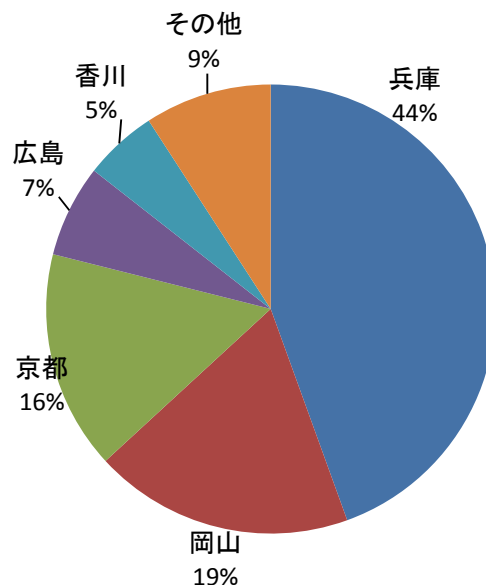
2013/4/1～2014/3/31までの食鳥処理羽数

産地	種類	ブロイラー	成鶏	計
兵庫県		9,541,096	1,668,950	11,210,046
福井県		19,769		19,769
岐阜県			3,966	3,966
静岡県			3,987	3,987
愛知県			27,712	27,712
三重県		9,253	24,005	33,258
滋賀県			7,948	7,948
京都府		581,743	591,837	1,173,580
奈良県			6,288	6,288
和歌山県		37,459	56,871	94,330
鳥取県		231,763	150,219	381,982
島根県			34,727	34,727
岡山県		234,272	701,204	935,476
広島県			249,710	249,710
香川県		285,839	197,980	483,819
愛媛県			27,666	27,666
合計		10,941,194	3,753,070	14,694,264

(1)産地別ブロイラー検査羽数



(2)産地別成鶏検査



8 認定小規模食鳥処理場の確認状況

		食肉衛生検査センター	西播磨食肉衛生検査所	但馬食肉衛生検査所	淡路食肉衛生検査所	計
施設数		38	9	15	6	68
処理した食鳥の種類及び処理羽数	ブロイラー	165,285	5,306	71,612	6,380	248,583
	成 鶏	8,993	68,061	116,119	40	193,213
	あ ひ る		0	5,815		5,815
	七 面 鳥		0			
	そ の 他		0			
	合 計	174,278	73,367	193,546	6,420	447,611
基準に適合した羽数		174,235	72,180	190,760	6,419	443,594
基準に適合しなかった羽数 (法第19条に基づく措置)		43	1,187	2,786	1	4,017

第2章 検査事業

【モニタリング検査】



1 残留有害物質モニタリング検査

区分 検査所	抗生物質試験								合成抗菌剤試験					その他動物用医薬品試験							
	牛		豚		鶏		計	判定結果		牛	豚	鶏	計	判定結果		牛	豚	鶏	計	判定結果	
	筋肉	腎臓	筋肉	腎臓	筋肉	腎臓		陽性	陰性					陽性	陰性					筋肉	筋肉
食肉衛生 検査センター	6	6			13	13	38		38	2		2	4		4	1		1	2		2
西播磨食肉 衛生検査所			16	16			32		32		4		4		4		3		3		3
但馬食肉 衛生検査所	5	5			14	14	38		38	1		3	4		4	1		1	2		2
淡路食肉 衛生検査所	5	5			5	5	20		20	2		1	3		3	1		1	2		2
合計	16	16	16	16	32	32	128		128	5	4	6	15		15	3	3	3	9		9

第3章 食肉安全対策事業



1 食肉センター及び食鳥処理場の衛生指導事業

<衛生指導講習会等実施内容>

- 1) と殺解体・食鳥処理施設の衛生について
- 2) 食肉センター・食鳥処理施設の清掃及び機器の衛生管理について
- 3) 廃棄された獣畜・食鳥の適正処理について
- 4) 汚水処理施設の適正な維持管理について
- 5) 時間外と畜・食鳥処理の対応について
- 6) と殺解体・食鳥処理機器の点検整備について
- 7) O157対策について
- 8) HACCP システムについて

検査所	講習対象※	実施回数	延べ人数
食肉衛生検査センター	① ④ ⑤ ⑥	10	141
西播磨食肉衛生検査所	① ② ③	3	45
但馬食肉衛生検査所	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦	6	195
淡路食肉衛生検査所	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦	8	54

※講習対象

- ① 食肉組合関係者
- ② 食肉センター作業員
- ③ 内臓処理業者
- ④ 食肉センター職員
- ⑤ 食鳥処理衛生管理者
- ⑥ 食鳥処理従業員
- ⑦ その他 食肉センター設置者及び管理者

2 研修等の受入状況

	年月日	団体等の名称	人数	目的	検査所
1	H25.5.9	農業共済家畜診療所	4	施設並びに検査体制の見学	食肉衛生検査センター
2	H25.6.3	県内市職員	2	施設並びに検査体制の見学	食肉衛生検査センター
3	H25.6.7	中学生	5	施設並びに検査体制の見学	食肉衛生検査センター
4	H25.7.22	農改センター職員	4	施設並びに検査体制の見学	食肉衛生検査センター
5	H25.8.6	家保職員、獣医大学生	3	施設並びに検査体制の見学	食肉衛生検査センター
6	H25.8.26	獣医大学生	2	施設並びに検査体制の見学	食肉衛生検査センター
7	H25.9.1	獣医大学生	1	施設並びに検査体制の見学・実習	食肉衛生検査センター

8	H25.9.2	獣医大学生	1	施設並びに検査体制の見学・実習	食肉衛生検査センター
9	H26.3.7	高校生、教師	31	施設並びに検査体制の見学	西播磨食肉衛生検査所

3 食肉検査業務にかかる見学等の受入状況

<見学内容>

- 1) と畜場法等法令関係について
- 2) BSE 検査の実施及び安全対策について
- 3) 食中毒の防止等について
- 4) 施設内での衛生対策について
- 5) 食育について
- 6) 食肉センター等施設見学

検査所	講習対象※	実施回数	延べ人数
食肉衛生検査センター	① ② ③ ④ ⑤	65	861
西播磨食肉衛生検査所	① ② ⑤	7	165

※講習対象

- ① 一般消費者
- ② 教育関係機関
- ③ 食品関係業者
- ④ 行政機関
- ⑤ その他 人権団体、農業共済組合新規採用職員、宗教関係者等

4 食肉検査等にかかる外部講習会

<講習等実施内容>

上記「3 食肉検査業務にかかる見学等の受け入れ状況」の見学内容の1)～5)と同じ

検査所	講習対象※	実施回数	延べ人数
食肉衛生検査センター	① ③	2	142
西播磨食肉衛生検査所	① ②	6	201
但馬食肉衛生検査所	① ②	2	37

※講習対象

- ① 一般消費者
- ② 教育関係機関
- ③ 食品関係業者
- ④ その他 食肉センター作業員

5 食肉検査データ還元事業

(1) 目的

食肉検査データを畜産農家や関係機関に還元し、疾病予防と清潔な獣畜の生産を図るための解決方法を探す。そのことにより、敗血症・黄疸・尿毒症等の全部廃棄処分の該当疾病や局所臓器に限定した一部廃棄疾病の排除と低減化を進め、疾病対策や飼育環境の改善を図り、食肉の安全確保と良質な食肉の生産を目指す。

(2) 食肉検査データの還元実績

ア 還元希望者

内訳		検査所	検査センター	西播磨	但馬	淡路	計
牛	県内	生産者		1			1
		農協等	1			3	4
	県外	生産者					0
		農協等					0
豚	県内	生産者		7			7
		農協等					0
	県外	生産者		22			22
		農協等					0
鶏	県内	生産者			2		2
		農協等	3			1	4
	県外	生産者					0
		農協等					0
計			4	30	2	4	40

イ 還元頭数

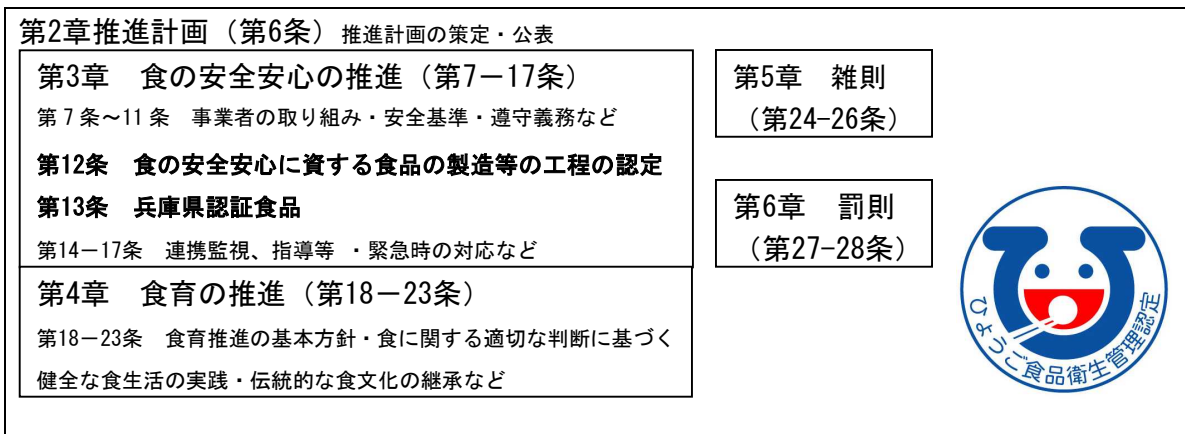
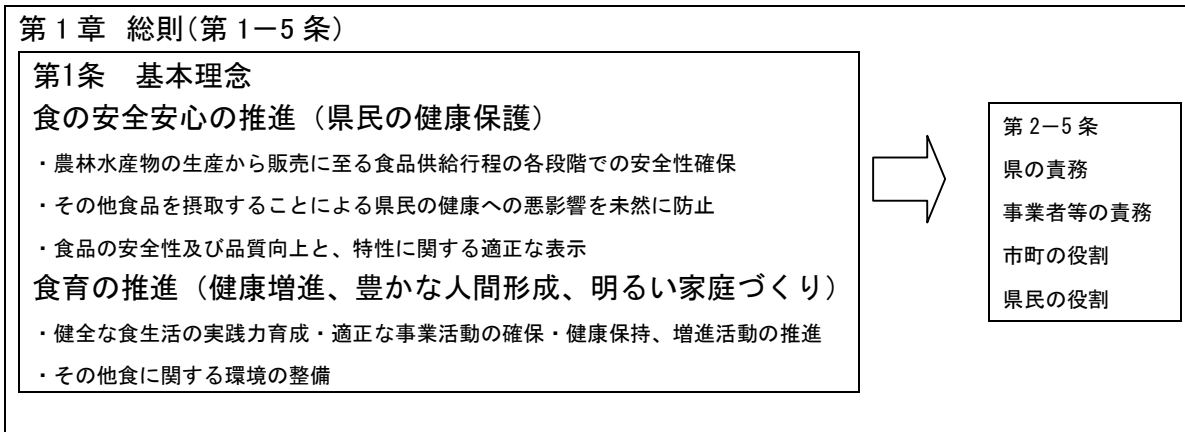
内訳	検査所	検査センター	西播磨	但馬	淡路	計
牛		9,972	533		2,885	13,390
豚			28,297			28,297
鶏		3,922,961		9,128,368	1,624,557	14,675,886
計		3,932,933	28,830	9,128,368	1,627,442	14,717,573

6 「食の安全安心と食育に関する条例」の制定と兵庫県食品衛生管理プログラム

(1) はじめに

以前より当県では、食の安全安心の提供の一環として、県内食品関連施設について、衛生管理と情報管理について規定した県独自基準に適合した施設に対し、食品衛生管理認定を付与してきた。さらに、食の安全安心の提供及び食育の推進へ努力し、県民の安心できる暮らしの実現を目指し、平成 18 年 4 月 1 日より「条例」が施行された。

(2) 条例の概要



食の安全安心の推進・食育の推進を柱とし、県、事業者の責務、市町、県民の役割を明確に、また、県独自の食品安全基準の設置や監視指導も実施できることとなっている。

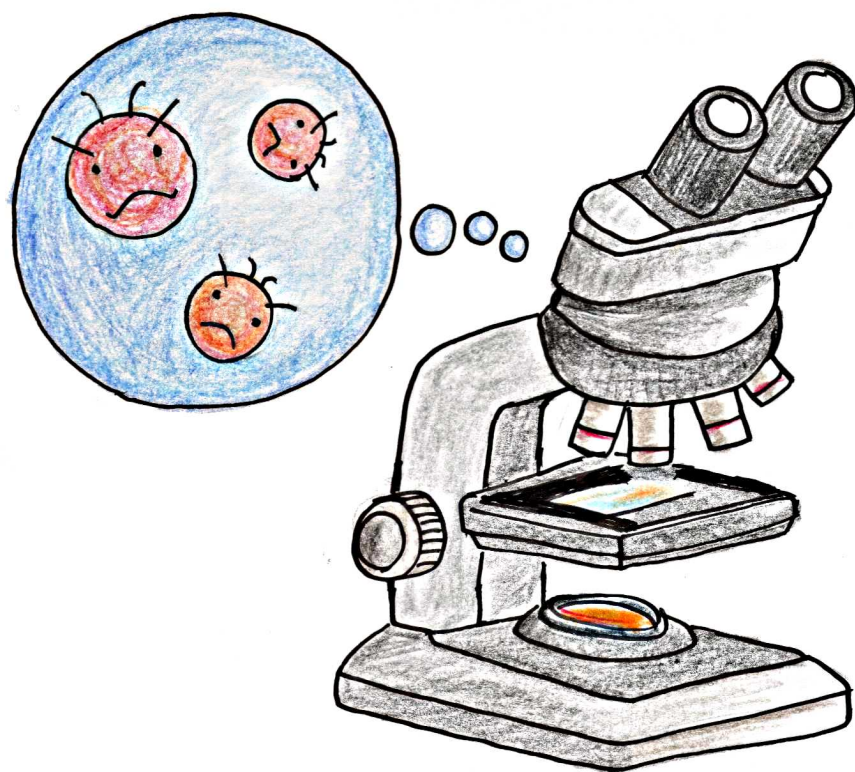
所管部分の第 12 条では、食品製造等を行う工程で、衛生及び情報管理に関する基準に適合するものを知事が認定し、この工程で製造等された食品はその旨を表示できることとなっている。

(3) 検査センター及び各検査所の取り組み状況

認定対象施設は、食肉センター、大規模食鳥処理場、食肉処理場、食肉販売店、水産食品加工施設、集団給食施設、弁当調製施設、鶏卵選別包装施設、液卵製造施設、菓子・パン製造施設、豆腐類製造施設、めん類製造施設である。平成 14 年度に大規模食鳥処理場の但馬養鶏農協が第 1 号の認定施設となり、平成 25 年 4 月現在、所管する施設では大規模食鳥処理場 1 件、食肉処理場 4 件が認定されている。

今後もこの条例に基づき、更に認定施設を増やすべく、事業者に対して積極的に指導・助言を行い、安全・安心な食品の提供に取り組んでいる。

第4章 研修・調査研究



1 食肉衛生検査センター内研修

微生物、病理、理化学の各部会では、基礎的知識・技能修得及び技術向上のため、食肉衛生検査センター内研修及び調査研究を実施している。

また、関係機関が開催する各種の県外研修等に参加し、資質の向上を図っている。

部 会 名	内 容
微生物部会	食肉センター及び食鳥処理場における枝肉、食鳥と体等の細菌汚染調査 腸管出血性大腸菌に関する食肉等の実態調査 全部廃棄等の原因となった細菌の同定 迅速細菌同定方法の研究 炭疽実習
病理部会	獣畜に発生した腫瘍等の調査研究 ・カラーアトラスの作成 食鳥検査で見られた疾病の調査研究 ・カラーアトラスの作成 免疫染色による腫瘍の調査研究
理化学部会	尿毒症、黄疸の調査研究 食肉の残留有害物質モニタリング検査 GLPの実施と標準作業書等の改訂

2 調査研究発表・演題一覧(平成 20 年度～平成 25 年度)

年	演題	発表者	学会名	年月日
平成 20 年度	高度溶血性黄疸を呈した黒毛和種の一症例	斉藤恵津子	全国公衆衛生獣医師協議会全 国会議	H20.9.5
	〃	〃	日本獣医公衆衛生学会(近畿)	H20.10.19
	〃	〃	全食協近畿ブロック研修会	H20.11.5
	〃	〃	全国食肉衛生技術研修会	H21.1.21
	農場段階から製品に至るまでのカンピロバクテ ー汚染実態について	沖原 涼子	日本獣医公衆衛生学会(近畿)	H20.10.19
	大規模食鳥処理場に対する衛生教育について	金森 恭子	〃	〃
	採卵鶏における T 細胞性リンパ腫	大田 康之	全食協近畿ブロック研修会	H20.11.5
	〃	〃	全国食鳥肉衛生技術研修会	H21.1.27
	農場及び食鳥処理場におけるカンピロバクテ ーの汚染状況調査と衛生対策	三宅由利子	全食協近畿ブロック研修会	H20.11.5
	〃	〃	全国食鳥肉衛生技術研修会	H21.1.27
	雛から製品までの Campylobacter の汚染状況 調査と食鳥処理場衛生対策	〃	近畿地区鶏病技術研修会	H21.3.19
	ブロイラーに見られた脾腫病変の病理組織学的 検索	山崎 章子	全食協近畿ブロック研修会	H20.11.5
	牛の脾臓と骨髄に病変を呈した 3 症例について	原 祥子	全食協近畿ブロック研修会	H20.11.5
	〃	〃	全国食肉衛生技術研修会	H21.1.21
	〃	〃	淡路地域畜産技術成果・事例 発表会	H21.2.19
牛の脾臓と骨髄	〃	全食協第 58 回病理研修会	H20.11.13	
牛の頸部筋肉内腫瘍	木村 聡	〃	〃	
豚と畜処理における高度衛生管理の確立を目 指して	柴折 浩幸	日本獣医師会年次大会	H21.1.23	
平成 21 年度	豚と畜場における高度衛生管理確立のための 病原体汚染実態調査	柴折 浩幸	日本獣医公衆衛生学会(近畿)	H21.10.18
	食鳥処理場での微生物汚染制御において、罹 患鳥を汚染要因として考えた場合の危険性と対 策について	坂江 博	〃	〃
	〃	〃	全食協近畿ブロック研修会	H21.11.5
	牛の筋肉内腫瘍 2 症例について	木村 聡	〃	〃
	〃	〃	全国食肉衛生技術研修会	H22.1.20
	食鳥処理場における微生物モニタリング検査に ついて	赤尾 浩史	全食協近畿ブロック研修会	H21.11.5
	大規模食鳥処理場における薬剤耐性調査	金森 恭子	〃	〃
大規模食鳥処理場におけるカンピロバクテ ー薬剤耐性調査	〃	全国食鳥肉衛生技術研修会	H22.1.26	
淡路食肉センターにおけると畜検査状況	齋藤 竜彦	淡路地域畜産技術成果・事例 発表会	H22.2.19	
平成 22 年度	食鳥処理場における微生物モニタリング検査	赤尾 浩史	日本獣医公衆衛生学会(近畿)	H22.10.10
	ボツリヌス菌中毒牛の取扱いについて	岡畑 一幸	全食協近畿ブロック研修会	H22.10.27
	〃	〃	全国食肉衛生技術研修会	H23.1.17

平成 22 年度	大規模食鳥処理場における内臓摘出作業手順の改善指導結果について	樽井 美和	全食協近畿ブロック研修会	H22.10.27
	〃	〃	全国食鳥肉衛生技術研修会	H23.1.24
	豚の多臓器に認められた腫瘍	阿部 晃久	全食協第 62 回病理研修会	H22.11.18
	農場および食鳥処理場におけるカンピロバクターの汚染実態調査	西田 清実	鶏病研究会兵庫県支部技術研修会	H22.11.24
	淡路島内の乳用牛におけるサルモネラ属菌保有状況調査	加茂前仁弥	淡路地域畜産技術成果・事例発表会	H23.2.21
平成 23 年度	農場及び食鳥処理場におけるカンピロバクターの汚染実態調査	若林 明世	日本獣医公衆衛生学会(近畿)	H23.9.2
	〃	〃	全食協近畿ブロック研修会	H23.11.4
	〃	〃	全国食鳥肉衛生技術研修会	H24.2.16
	食肉衛生に係る消費者啓発への取組	堤 淳	全食協近畿ブロック研修会	H23.11.4
	〃	〃	全国食肉衛生技術研修会	H24.2.14
過去5年間のと畜検査における疾病の発生状況	松本 瞳	淡路地域畜産技術成果・事例発表会	H24.2.20	
平成 24 年度	豚の肝臓に認められた腫瘍	岡畑 一幸	全食協近畿ブロック研修会病理検査担当者会議	H24.8.17
	牛の鼻鏡の腫瘍	松本 瞳	〃	〃
	と畜検査データベースの構築について	鈴木 雅和	全食協近畿ブロック研修会	H24.10.31
	加古川食肉センターにおける微生物学的衛生対策 ～枝肉の衛生管理～	坂江 博	日本獣医公衆衛生学会(近畿)	H24.10.14
	〃	〃	全食協近畿ブロック研修会微生物検査担当者会議	H24.10.31
	処理場における異常鶏の集団発生とその対応	宮田 静	日本獣医公衆衛生学会(近畿)	H24.10.14
	〃	〃	全食協近畿ブロック研修会微生物検査担当者会議	H24.10.31
	管内食肉センターで発生した Histophilus somni 感染による敗血症事例	松本 瞳	日本獣医公衆衛生学会(近畿)	H24.10.14
	〃	〃	全食協近畿ブロック研修会	H24.10.31
	〃	〃	日本獣医学会学術集会	H25.2.9
地方病性牛白血病の宿主発症要因の一考察	斉藤恵津子	全食協近畿ブロック研修会	H24.10.31	
〃	〃	全国食肉衛生技術研修会	H25.1.22	
平成 25 年度	管内食肉センターで発生した口蹄疫疑い事例の対応	斉藤恵津子	全食協近畿ブロック研修会	H25.11.1
	消費者への食肉リスクコミュニケーション事業の推進	〃	全国食肉衛生技術研修会	H26.1.21
	牛の胸腔内腫瘍	齋藤 亨	全国公衆衛生獣医師協議会	
	牛の子宮腫瘍について	小山田祥子	全食協病理研修会	H25.11.14
	兵庫県食品衛生管理プログラム認定取得に向けた大規模食鳥処理場の衛生対策に関する考察	椿野 昌子	全食協近畿ブロック研修会	H25.11.1
		荻田 堅一	全食協近畿ブロック研修会	H25.11.1

(1) 管内食肉センターで発生した口蹄疫疑い事例の対応

兵庫県食肉衛生検査センター 淡路食肉衛生検査所 齊藤 恵津子
現 兵庫県洲本家畜保健衛生所 松本 瞳

はじめに

管内食肉センターに搬入された健康畜において、頭部検査で口蹄疫を疑う所見を確認したため、管轄家畜保健衛生所（以下、家保という。）へ通報、緊急病性鑑定依頼をし、防疫対策を行った。今回の事例により、様々な問題点が明らかとなり、今後の危機管理として整備すべき課題と併せて報告する。

概 要

検査年月日：平成24年1月6日

異常畜：黒毛和種・雌・178ヶ月令・島内産(自家産)・健康畜として搬入
生体所見：異常なし（流涎・異常歩行認めず）

解体所見：4頭目にと殺解体し、頭部検査で舌の裏面に水疱を2ヶ所確認。

口腔内に糜爛・水疱なし。四肢蹄部や乳房に異常なし。

初動対応：①当該牛の隔離・保管 ②と畜解体処理の中止

③家保へ通報、緊急病性鑑定依頼

④食肉センター場内閉鎖(関係者・物品等の移動禁止)

⑤関係機関へ連絡

結果：家保による緊急病性鑑定および当該牛の飼養農場への立入検査により、口蹄疫は否定。舌の水疱は当所の病理検査において病原体の関与は否定。

地域的背景

淡路地域は県内最大の畜産・酪農地域であり、神戸牛・松阪牛など有名ブランドの素牛である但馬牛の繁殖や酪農も盛んで、飼養戸数は繁殖和牛で県下の7割、乳用牛で5割、飼養頭数は繁殖和牛で県下の6割、乳用牛で4割を占めている。

淡路食肉センターはその一大畜産地帯の中心にあり、「生産地型食肉センター」としての機能を有しており、高齢牛・病畜が多い。病畜はと畜頭数の約3割を占めるため、家畜伝染病発生のリスクが高く、発生時には最重要疫学関連施設となり、汚染を媒介・拡大させる危険性が大きい。このことから、異常畜を発見した場合、早急に家保へ通報し、いかに連携を取って迅速な防疫対策を講じるかが重要となる。

異常畜の所見

頭部検査時に舌裏面に水疱(径 1cm)を 2ヶ所確認。



検査所の初動対応

- ①当該牛の隔離・保管・・・保留庫に枝肉・内臓・頭部・足蹄部すべて隔離保管。
- ②と畜解体処理の中止・・・当該牛は搬入頭数 30 頭中 4 頭目であり、7 頭目までと殺解体。8 頭目以降はと殺中止。
- ③家保へ通報、緊急病性鑑定依頼・・・舌水疱の携帯写真と個体識別番号、飼養者住所・氏名を携帯メールで送信。詳細は電話で説明。
- ④食肉センター場内閉鎖・・・場長に門扉の施錠、場内閉鎖を指示。関係者・車両・物品等の移動禁止。場内待機（2 業者・家畜商 4 名）、場外待機（家畜商 1 名）、自宅待機（家畜商 1 名・農家 2 名）を指示。
- ⑤関係機関へ連絡・・・検査センター・生活衛生課へ経過を報告。疑似患畜確定を想定し、と殺中止している係留所内の 2 3 頭についての対応を協議。
- ⑥現場関係者と今後の対応について協議。
- ⑦消毒薬・消毒機材の準備・・・場内に備蓄している口蹄疫対策用消毒薬・機材と場内消毒エリアの確認。
- ⑧当日の食肉センター搬入者の疫学調査・・・2 業者・家畜商 6 名・2 農家について当日の移動歴について聞き取り調査を実施。疑似患畜確定後は、当該牛搬入後に食肉センターを介して出入りした農場は疫学関連農場となるため、家保へ調査結果を報告しなければならない。

家保の対応

- ①当所からの通報により、緊急病性鑑定班（家畜防疫員 2 名）出動。
- ②当該牛の概要を再度確認し、舌の病変、口腔内及び蹄を精査し、写真撮影。動衛研への検体送付に備えて、口蹄疫診断用に水疱液を採材、保管。

- ③食肉センターへの立ち入りと並行して、当該牛の飼養農場(繁殖和牛農家)に立入調査。
同居牛(2頭)の病性鑑定を実施し、異常なしを確認。畜主は直近の海外渡航歴無し。

結 果

- ①家畜防疫員による食肉センター及び飼養農場の緊急病性鑑定により、口蹄疫疑いを否定。
②食肉センターのと畜解体処理を再開。 ③場内閉鎖解除。移動禁止解除。
④関係者へ連絡。経過説明。 ⑤当該牛の保留解除。舌のみ一部廃棄措置。

今後の課題

今回の事例の後、家保と協議したが、いくつかの問題点が挙げられた。

①食肉センターで口蹄疫を疑う家畜を発見した場合、他の保留家畜の措置

今回、患畜確定だった場合、保留所内の他の牛をどうするかで意見が分かれた。農水省の指針では「異常畜及び同一農場から搬入された家畜についてはと殺禁止」であるが、保留所内の他の家畜については決められていない。このことから、家保はすべての牛を同居牛扱いで疑似患畜とすることを判断しかねていた。今回、検査センターの判断で動衛研へ検体送付決定の段階で、ウイルスが増殖するのを防ぐ目的で早急に保留所内の牛をと殺解体するよう指示があった。しかし、保留所内の牛は異常畜との接触の程度により、疑似患畜となる可能性もあり、殺処分して埋却しなければならない。解体すると埋却地への搬送が困難になるという問題もあった。

②患畜確定時の衛生部局と農林部局の役割分担

食肉センター内の防疫作業、防疫資材の調達、作業員の確保等役割分担が明確でない。農林部局作成の「淡路地域口蹄疫対策マニュアル」は、農場での発生を想定しており、食肉センターでの発生を想定していない。管内食肉センターで発生した場合、その飼養農家は島内である可能性が高く、家保は発生農場対応に精一杯となる。食肉センター内は、できる限り衛生サイドで対応する体制が必要と考える。

③患畜等の埋却処分地の確保

埋却候補地は、食肉センター関係者・管轄市・家保と事前に決めておくべきである。

県有地・市有地でいくつか候補地が挙げられているが、淡路食肉センターから遠方であり、畜産農家の密集地帯を通過しながら搬送しなければならず、感染拡大の危険性が高い。

今回、衛生部局と農林部局との協議の中でも判断しかねることが多く、未解決な部分が多々残っている。危機管理体制の一環として、口蹄疫に限らず、家畜伝染病が食肉センター内で発生した場合を想定し、厚生労働省と農林水産省で明確な判断基準と役割分担等についてお示しいただきたい。

(2) 消費者への食肉リスクコミュニケーション事業の推進

兵庫県食肉衛生検査センター西播磨食肉衛生検査所

○齋藤 亨、夫津木恵子、小山田祥子

1 はじめに

当所では平成 22 年度よりリスクコミュニケーション事業の一環として、新宮食肉センターの施設見学時の講習並びに地元小学校への出前講座を実施している。昨年度、より多くの消費者に対して食肉の安全安心への理解を深めることを目的に事業の見直しを行い、消費者へ積極的に働きかけて事業の認知度を向上させること、幅広い層の消費者が興味をもって事業に参加できるように講習会の質を向上させること、が有効であると考察した。今年度、それらをもとに行った取り組みについて報告する。

2 今年度の取り組み

(1) 事業申し込み体制の整備

昨年 8 月、たつの市教育委員会の依頼により、人権教育研修会の一環として、新規採用教職員(小・中学校、幼稚園等計 30 カ所)並びに人権教育担当者の 100 名が参加する施設見学を実施した。教育委員会から食肉センター見学及び出前講座により生徒に「食育」や「命の大切さ」を学習させたいとの要望があったため、この施設見学では小学生を対象とした施設見学と出前講座の内容についても紹介した。これにより、教育機関からの事業申し込みの増加が今後見込まれるため、申し込み体制の整備を行った。これまでは、電話により希望の日時や内容を受付していたが、円滑に受付できるように、出前講座と施設見学の申込書を作成した。また、たつの市内の学校からの申し込みは、市教育委員会が窓口となり、日程調整等を行うこととした。申込書は参加団体名、連絡先、担当者名、利用目的、参加人数、希望日時を記入し、希望する講習内容を選択する形式とした。

(2) アンケートの実施

参加者のニーズを反映した講習内容とするため、生徒用と教職員用のアンケートを作成した。生徒用のアンケートの内容は「食肉センターの存在」、「獣医師による 1 頭ごとの検査」、「講習内容」、「印象に残った内容」を選択形式に、感想を記述形式とした。教職員用には上記に加えて、本事業の授業への活用についての要望等を記述形式の記入とした。

(3) 資料及びプレゼンテーションの改訂

小学校への出前講座で使用する資料は、解体作業のうち、と殺や放血、内臓摘出等の衝撃的なものを除く写真を使用し、動揺を与えないように配慮していた。しかし、初めて出前講座を希望する小学校から、現在の資料であっても動揺を与えてしまう可能性を心配する申し出があったことから、写真をイラストに変更した資料を作成した。現在、資料は写真版とイラスト版の 2 パターンを用意し、事前打ち合わせの際に選べるようにしている。

また、出前講座と施設見学をより印象に残るように、牛の胃標本や、牛の飼料を用意し、生徒が実物を見て触れる体感型の講習を実施している。

3 結果及び考察

平成 25 年度 4 月から 2 月までの実施状況は小学校への出前講座は 5 件で参加人数 183 名、施設見学は 6 件で参加人数 161 名(教職員 118 名、高校生 3 名、小学生 50 名)であった。また、初めて利用する小学校が 2 校あった。

(1) 事業申し込み体制の整備

申込書を使用することにより希望内容の聞き取り等が簡略化され、円滑な受付及び日程調整を行えるようになった。また、申込書を共有することで食肉センターとの調整も容易になった。

さらに教職員の研修で施設見学並びに出前講座の内容を紹介していたため、説明を簡略化でき、打ち合わせを円滑に進めることができた。

(2) アンケートの実施

アンケートの回収数は教職員用が 85 名分、生徒用が 134 名分であった。

アンケート結果から教職員の 7 割が食肉センターの存在を知っていたが、獣医師が一頭ごとに検査している等の具体的な内容については十分に知られていないことがわかった(図 1)。講習内容についての評価は概ね良かった。しかし、学校関係者は「食肉検査」や「衛生的な食肉処理」など食の安全安心に関することより、「食育」や「命の大切さ」についての学習を主な目的として本事業を利用したいと考えており、当所の伝えたい事柄と利用者のニーズにずれがある。

教職員からの要望には手洗い講座や食中毒の話、作業従事者による講話、保護者を含めた施設見学などがあった。

生徒の多くは「衛生的な食肉処理」、「牛の一生」、「食肉検査」に関心をもっていることがわかった(図 2)。中には語句や内容を難しいと感じている生徒もおり、わかりやすい表現で伝える必要があると考えられた(図 3)。

(3) 資料及びプレゼンテーションの改訂

資料を写真版とイラスト版の 2 パターンを用意したことで、担当の先生が受講する生徒の学年や事前知識、授業の進捗状況を考慮して選べるようになった。

実物の標本を見せながら講習を行ったことで、積極的に見て触る嗅ぐといった反応があり、質問等も活発に出て、生徒がより興味をもち印象に強く残ったと考えられた。

4 おわりに

各学校からの申し込みはたつの市教育委員会が窓口となり受付体制は整備できたが、申し込みが同時期に集中する傾向にあるため、希望する日程について、教育委員会が中心となって振り分けるなどの調整が必要となる。また、円滑な受付及び日程調整のために、今後も食肉センターや教育委員会との情報共有を密にしていきたい。

アンケート結果から、「食育」や「命の大切さ」については教職員の要望に沿って提供で

きていることがわかった。また、生徒には教職員の伝えたい「食育」や「命の大切さ」と同様に、当所の伝えたい食肉の安全安心にも関心を持ったことがわかった。今後も教職員のニーズに応えながら、「衛生的な食肉処理」や「獣医師による食肉検査」についても記憶に残る講習にしたい。そして、より多くの消費者が食肉の安全安心にも興味を持ち、理解が深まるよう事業を推進していきたい。

教職員の施設見学が「広報たつの」に取り上げられ、広く市民に情報提供することができた。来年度はより一層消費者への認知度を向上させるため、地域で開催される「県民局主催のオータムフェスタ」や「たつの市民祭り」等への参加を検討し、事業の積極的なPRに努めたい。

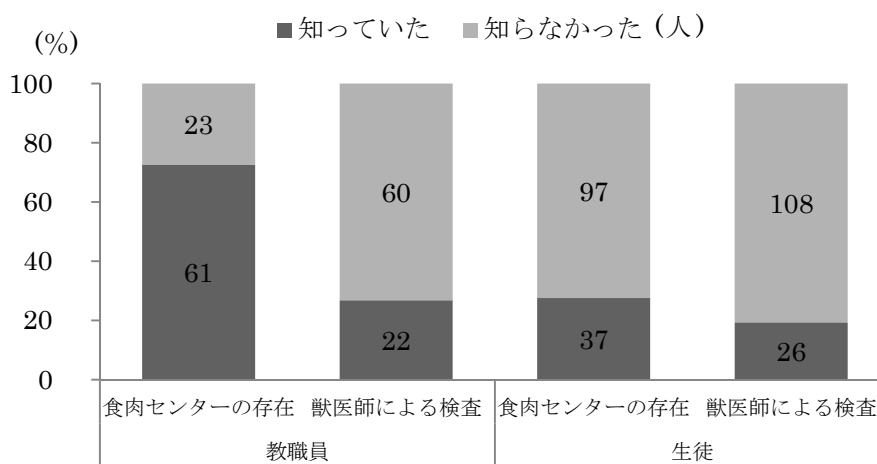


図1 食肉センターの認知度

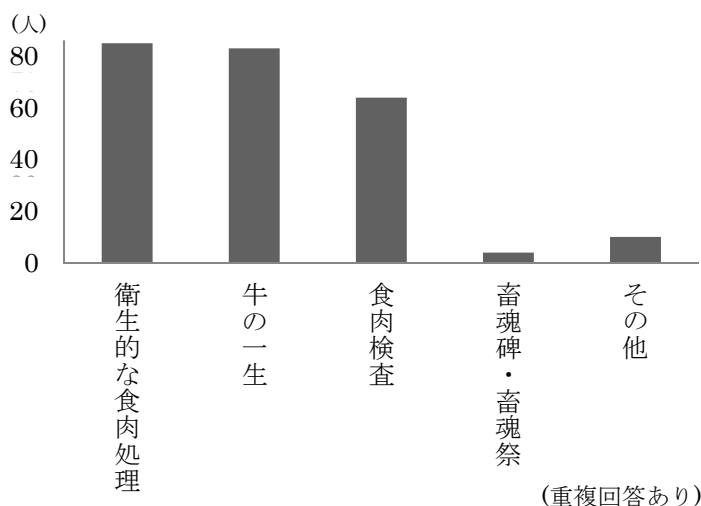


図2 印象に残った内容(生徒)

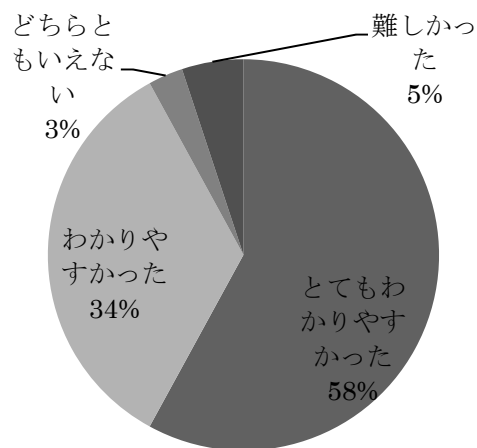


図3 生徒の理解度

(3) 牛の胸腔内腫瘍

機関名 : 兵庫県食肉衛生検査センター 西播磨食肉衛生検査所 氏名 : 小山田 祥子

動物名 : 牛 品種 : 交雑種 性別 : 雌 年齢 : 3 2 ヶ月

病歴 : 特になし

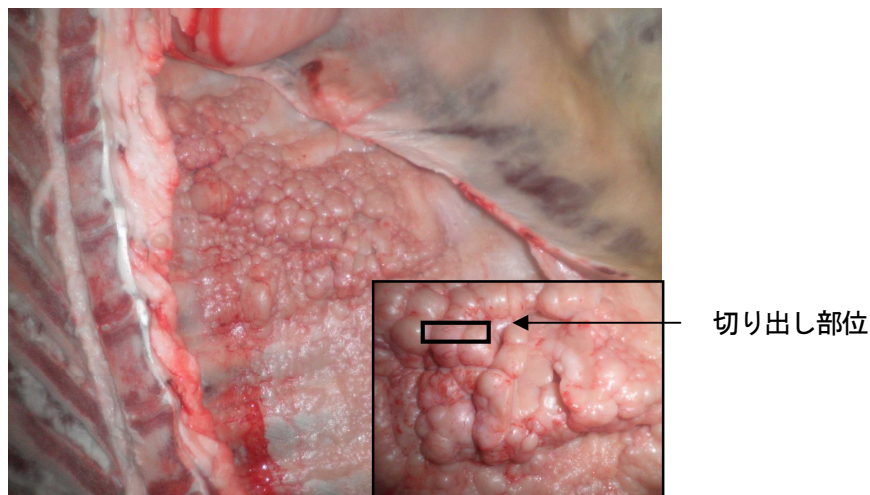
生体所見 : 健康畜として搬入され、特に異常は認められなかった。

内臓所見 : 左右壁側胸膜に栗粒大～小指大の腫瘍がび慢性に認められた。腫瘍は充実性で比較的硬く、光沢があり、球状、扁平状および乳頭状を呈し、一部は融合し塊状となっていた。腫瘍の表面・断面は乳白色及び桃白色であった。他に肺炎、肝包膜炎、腎梗塞を認めた。

組織所見 : 左右壁側胸膜腫瘍では、類円形～楕円形の淡明な核と好酸性の比較的豊富な細胞質をもつ腫瘍細胞が増殖していた。これらの腫瘍細胞は充実性に増殖し、一部は管腔構造を形成し、管腔内に乳頭状増殖を呈する部位も認めた。腫瘍細胞の表面はアルシアンブルー染色陽性、トリジンブルー染色でメタクロマジー陰性であった。

固定方法 : 10%中性緩衝ホルマリン

切出し部位 (図示)



行政処分 : 全部廃棄 ・ 一部廃棄 (腫瘍)

組織診断名 : 中皮腫

疾病診断名 : 中皮腫

(4) 牛の子宮腫瘍について

兵庫県食肉衛生検査センター 椿野昌子

はじめに

兵庫県食肉衛生検査センターに搬入された牛の子宮に巨大腫瘍（約 40×25 cm）を認めた（写真 1）。食肉衛生検査 1 年目の私にとってここまで巨大な腫瘍の症例は初めてであったため鑑別診断に苦慮したが、病理組織学的な基本手順に沿って検査を行った結果、組織診断に至ったので、その概要を報告する。

材料および方法

(1) 採材畜

牛 黒毛和種 雌 219 ヶ月 生体所見異常なし

(2) 材料

子宮腫瘍

(3) 方法

組織検査材料を 10% 中性緩衝ホルマリンにて固定し、定法に従ってパラフィン包埋ブロックを作成した。染色は、ヘマトキシリン・エオジン染色（HE 染色）、アザン染色、免疫染色（S100, desmin, α -smooth muscle actin）を実施し、鏡検を行った。

成績

(1) 肉眼所見

子宮漿膜下に巨大腫瘍（約 40×25 cm）が存在し、子宮頸管、体部、子宮角の一部では漿膜との境界が不明瞭であった。卵巣は左右とも正常に存在した。断面は、充実性の黄色～淡桃色を呈す部位と、水腫様で中に乳白色の小腫瘍を含む部位があった。その他、肝臓において胆石、胆管炎、肝硬変を認めた以外著変は認めなかった。

(2) 病理組織所見

充実性部位では、紡錘形細胞が増殖し、これらが束状に様々な方向に走行し、杉綾状や花むしろ状模様を呈する部分もあった。細胞の核は楕円形で細長く、両端が鈍なものから先細のものまで種々の形態を認めた。細胞質は比較的広く、エオジン好性を示していた（写真 2）。また、壊死部も認め、一部結合組織に置換されていた。

水腫様部位では、主に膠原線維で構成され細胞成分に乏しい部分と、平滑筋様細胞の集簇が小腫瘍を形成している部分があった。線維性細胞と平滑筋様細胞が混在している像も認めた（アザン染色）。免疫染色（DAKO）では desmin, α -smooth muscle actin（DAKO）陽性を示し、S100 蛋白陰性を示した。

考察

今回の症例は腫瘍が同一系統の細胞の増殖から成るため腫瘍と判断したが、腫瘍は発生部位、形態、発生学、原因などの面から上皮性、非上皮性、および混合腫瘍に大別される。さらに各々は発生母組織別に良性腫瘍と悪性腫瘍に分けられる [1]。

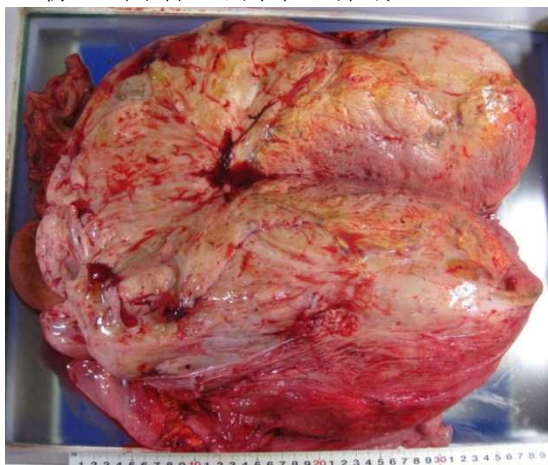
今回の腫瘍では、子宮以外に著変を認めなかったことから子宮からの発生と考え、HE 染色における細胞形態から非上皮性腫瘍（間葉系腫瘍）を疑った。また HE 染色像にて、細長い核を持つ紡錘形細胞の様々な束状走行により、線維系、筋肉系、神経系のどれかであると考えた。アザン染色にて、線維系細胞と平滑筋様細胞の増殖を認め、同時に存在している部分も認め

られたため、平滑筋様細胞の増殖に伴って線維系細胞も増殖してきたものと考えた[2]。免疫染色にて、S100蛋白陰性を示し、desmin, α -SMA陽性を示したことから、増殖しているのが平滑筋であることを確認した[3]。核の異型性や細胞分裂像等の所見は認められなかったため、組織診断名は平滑筋腫とし、疾病診断名は子宮平滑筋腫とした。行政処分としては、子宮平滑筋腫で一部廃棄処分とした。

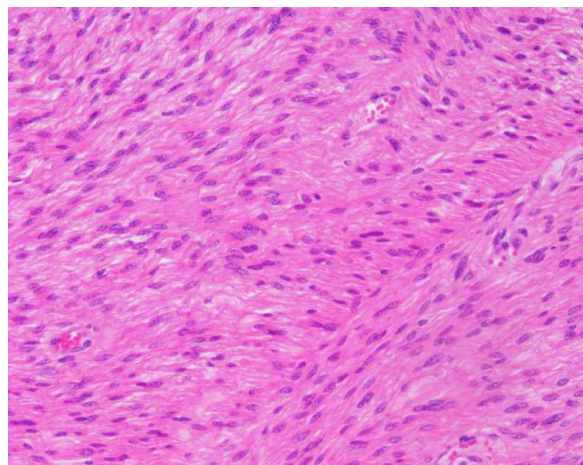
今回、病理組織検査の基本に則り診断まで行ったことで学ぶことが多く、とても勉強になった。今後もっと複雑でわかりにくい疾病に出会うことが予測されるが、今回のように基本に則って診断していくことで正確性の高い診断をしていきたいと思う。

参考文献

- [1] 日本獣医病理学会 編：動物病理学総論（第2版）180, 203, 209
文永堂 東京 2003
- [2] 日本獣医病理学会 編：病理技術マニュアル病理組織標本作製技術
下巻 染色法（第2版）43 医歯薬出版株式会社 東京 昭和57年
- [3] 渡辺慶一, 中根一穂 編：酵素抗体法二巻（改訂三版）348, 351 学
際企画株式会社 東京 1996



(写真1)



(写真2)

(5) 県版 HACCP 認定取得に向けた大規模食鳥処理場の衛生対策に関する考察

食肉衛生検査センター ○荻田堅一、坂江博、福永信治

はじめに

管内の大規模食鳥処理場 A (A 処理場) は、平成 24 年度中の兵庫県食品衛生管理プログラム (県版 HACCP) 認定取得を目指し事務を進めており、施設環境の改善等に関して早急な対応を求めているところである。A 処理場では以前から、翌日の解体処理まで脱羽したと体を冷却槽内で一晚保管するという運用をしているが、冷却槽の衛生状態を示す明確なデータがないため、今回の認定申請に際して冷却槽の調査をする必要が生じた。

A 処理場の品質管理部門と当所の冷却槽の検査結果に差異が見られ、認定後の安定した HACCP の運用等に支障をきたす懸念が生じたため、A 処理場と当所で一緒に検査を実施し、お互いの検査方法等を確認していくこととした。

本調査は、当所と A 処理場の品質管理部門とで実施した冷却槽の検査結果に関し、処理工程の微生物学的検証及び検査手技に関する確認事項等について若干の知見を得たので報告する。

材料及び方法

1 調査期間

平成 24 年 10 月から平成 25 年 1 月の 4 ヶ月間に検査を実施した。

2 方法

と鳥処理開始前から処理終了時 (1 日目) まで及び、脱羽後と体を冷却槽に一晚保管した翌日の処理開始前から処理終了時まで (2 日目) の一定時間ごとに冷却槽から採水し、残留塩素濃度及び細菌数 (一般生菌数及び大腸菌群数) を測定した。細菌数の測定にはペトリフィルムを使用した。

一月に一度、A 処理場と会議を行い、検査方法や結果について検討を行った。

成績

調査開始時には、当所と A 処理場の検査結果の間に差異が見受けられたが、検査方法を検証し、採水や検査を一緒にしていくことで差が少なくなっていた。

A 処理場の担当者の手技等に関しては、採水した検体の塩素を中和する処理を行っていなかったこと以外は、A 処理場と当所との検査結果が大きく異なる要因は見受けられなかった。検査環境等に関しては、いくつかの指摘事項が見受けられた。

調査開始時は、塩素剤の投入方法が定まっていない等衛生管理が不安定であったが、検査結果を検証していくこと徐々に安定していった。調査終了時点において、2 日目の処理終了後における冷却水の残留塩素濃度は 30 ppm 以上を保っており、一般生菌数は log3 から log4 の間であった。

考察

厚生労働省通知「食鳥処理場における HACCP 方式による衛生管理指針について」では、本冷却（冷却槽）における目標基準は冷却水の生菌数 $1.0 \times 10^3/\text{ml}$ 以下、措置基準は生菌数 $1.0 \times 10^4/\text{ml}$ 以上となっている。本調査においては、調査開始時は $10^4/\text{ml}$ を超えていたが、最終的には、2 日目の処理終了後においても $10^3/\text{ml}$ 付近まで一般生菌数を抑える事ができた。2 日間の処理を通して、残留塩素濃度は 30ppm 以上を維持していたが、生菌数は徐々に増加していった。これは、冷却槽に投入されると体と共に新たな細菌が冷却槽に追加されることと、処理後のと体から出る多量の有機物等により残留塩素の大部分が殺菌効果の低い結合残留塩素になっているためと思われる。

一方、処理の早い段階から予冷槽の一般生菌数が $\log 6$ を超えていることから、今後、予冷槽の衛生管理を改善することで、冷却槽の負担を軽減できる可能性が高いと思われる。

今回の調査を行う前は、塩素剤の投入方法や記録等に関して杜撰なところがみられていたが、当所と A 処理場とで一緒に検査を実施し、結果を検証しあうことで、検査手技やモニタリング方法、一般衛生管理等が改善された。検査センターと処理場が検査を一緒に実施することは、処理場の検査手技や衛生意識の向上に有用であると思われる。

今後は、より正確な残留塩素濃度の測定方法の検討や冷却槽以外の処理工程の衛生管理の検討、並びに、HACCP 方式による衛生管理を踏まえた品質管理部門の検査手技の安定化等を目指し、連携して施設管理に関する検査を定期的実施していきたい。



平成26年度事業概要
(平成25年度実績)

編集・発行

兵庫県食肉衛生検査センター

〒675-0332

兵庫県加古川市志方町横大路36-1

TEL 079-452-0945

FAX 079-452-3485

E-Mail shokunikueisei@pref.hyogo.lg.jp